Yellow Cupcakes with Chocolate Frosting



Ingredienser

Yellow Cupcakes:
125 g smør
200 g sukker
1 stort egg
3 eggeplommer
1,5 ts vaniljeessens
1 dl rømme
1,5 ts bakepulver
200 g hvetemel

Chocolate Frosting:
150 g smør
175 g melis
1,5 ts vaniljeessens
150 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn egget og eggeplommene. Pisk inn vaniljeessens. Sikt mel og bakepulver. Bland dette og rømmen i deigen og rør til den er jevn og klumpfri.

Sett papirformer i muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i cupcakeformene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl helt.

Til frostingen has mykt smør i en bolle sammen med melis og vaniljeessens. Pisk smørkremen til den er lys og fluffy. Smelt kokesjokoladen (i mikro eller over vannbad). Avkjøl noe og pisk den så inn i smørkremen (hvis sjokoladekremen virker litt for bløt til å sprøytes kan den settes en liten stund i kjøleskapet).

Ha sjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt vakre topper på de kalde muffinsene.

Tips

De lekre, gule cupcakeformene er fra Wilton og fås blant annet kjøpt hos Cacas (se www.cacas.no).

Det blir vakkert om du bruker kakesprøyte når du har på frostingen. Det finnes mange flotte varianter hos nettbutikkene du finner tips om under Lenker på startsiden.

Oppskriften på sjokoladekrem gir middels store topper på hver cupcake. Vil du ha store topper sjokoladekrem slik jeg har laget på cupcakesene du ser på bildet, må du doble porsjonen med sjokoladekrem.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/yellow-cupcakes-chocolate-frosting