White Cupcakes



Ingredienser

White Cupcakes:
90 g smør
150 g sukker
1 ts vaniljeessens
3,5 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver
2,25 dl matfløte
3 eggehviter

Vanilla Frosting:
100 g smør
1 ts vaniljeessens
1 ss matfløte
4 dl melis

Pynt:
50 g rosa jordbærsjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn vaniljeessens. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i smørkremen vekselsvis med fløten. Pisk eggehvitene stive og vend inn i deigen.

Sett papirformer i muffinsbrett (se tips) og fyll deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 165°C i ca 20 min. Avkjøl helt.

Pisk sammen en luftig frosting av mykt smør, melis, vaniljeessens og fløte. Sprøyt topper på hver cupcake og pynt eventuelt med et sjokoladehjerte (se tips).

Tips

De nydelige cupcakeformene du ser på bildet heter "Vår". Jeg har kjøpt dem i den flotte svenske nettbutikken www.klarafardiga.com.

Rosa sjokolade med jordbærsmak er av det belgiske merket Callebeaut. Jeg har ikke sett dette produktet i norske butikker enda, men det kan kjøpes i en annen super, svensk nettbutikk www.strosselannat.se. Det går selvfølgelig også kjempefint å lage sjokoladehjerter av vanlig mørk eller hvit sjokolade.

Sjokoladehjerter lager du ved å smelte sjokolade (dette gjøres raskt i mikro). Ha sjokoladen i et lite kremmerhus laget av matpapir og klipp et ørlite hull i enden. Sprøyt så hjerter (eller andre mønster) på bakepapir. Sett bakepapiret på et brett inn i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet. Oppbevares i kjøleskapet helt til du skal bruke dem. Sjokoladehjertene blir nokså skjøre så vær forsiktig når du tar i dem.

"White Cupcakes" er i fine å fryse.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/white-cupcakes