Be My Valentine Chocolate Cupcakes



Ingredienser

Chocolate Cupcakes:
60 g smør
150 g sukker
1 stort egg
0,5 ts vaniljeessens
0,5 ts eddik
0,5 ts natron
120 ml surmelk
125 g hvetemel
3 ss kakao

Pink Vanilla Buttercream:
80 g smør
1 ts vaniljeessens
2 ss matfløte
5-6 dl melis
rosa konditorfarge

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Tilsett egget og pisk videre til blandingen er tykk og kremete. Pisk inn vaniljeessens. Rør sammen eddik og natron (dette bruser når det blandes) og rør inn i smørkremen sammen med surmelk. Sikt sammen mel og kakao og bland i til en jevn deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet).

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Til den rosa kremen piskes mykt smør, vaniljeessens, fløte og 2 dl av melisen i 3-5 minutter på middels hastighet. Smørkremen skal da være luftig og smidig. Tilsett mer melis, 1 dl av gangen, og pisk ca 2 minutter mellom hver gang, til smørkremen er tykk og har god smørekonsistens. Farg kremen rosa (se tips).

Skjær forsiktig av toppen på hver muffins. Bruk en liten hjerteutstikker og stikk ut et hjerte i midten av hvert lokk. Smør rosa krem på muffinsene i et jevnt lag og dekk med lokket. Legg de små hjertene ved siden av cupcakesene på tallerkenen hvis du vil ha det ekstra supersøtt:-)

Tips

Vaniljesmørkremen må ikke settes i kjøleskapet før den smøres på muffinsene. Da stivner den. Oppbevar kremen i romtemperatur helt til den skal brukes. Pass på at muffinsene er helt kalde før du har kremen på dem, ellers smelter kremen.

Rosa konditorfarge fås blant annet kjøpt i velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker (se tips under "Lenker" på startsiden). Bruk helst konsentrert farge (såkalt pastafarge) som ikke tynner ut smørkremen unødig.

Cupcakes med smørkremfyll bør ikke stå i kjøleskapet over natten, da blir de harde og tørre. Det er bedre å sette dem i fryseren, og de tiner nokså raskt.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/be-my-valentine-chocolate-cupcakes