Nugatti-Vanilla Cupcakes



Ingredienser

Browniemuffins:
2 store egg
2,5 dl sukker
2 ts vaniljeessens
4 ss kakao
0,5 ts bakepulver
2 dl hvetemel
100 g smør

Vanilje- og nugattikrem:
225 g smør
450 g melis
1 ts vaniljeessens
1 vaniljestang
3 ss nugatti (se tips)

Pynt:
12 stk melkesjokoladehjerter (fra Freia)

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til tykk og luftig eggedosis. Vend i vaniljeessens, kakao, bakepulver og mel og til slutt smeltet smør.

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 10 min. Avkjøl muffinsene helt i formen og gjerne i kjøleskapet i et par timer eller over natten (se tips).

Pisk mykt smør sammen med melis og vaniljeessens til en luftig smørkrem. Del kremen i to deler. Tilsett vaniljefrø i den ene delen og nugatti i den andre delen.

Ha vaniljekremen og nugattikremen i hver sin sprøytepose og lag vakre, tofargede topper. Pynt med et melkesjokoladehjerte på hver cupcake.

Tips

Ikke stek muffinsene for lenge! De vil virke litt rå når de tas ut av ovnen, men de stivner etter at de har blitt skikkelig kalde. Det vil da dannes et lite søkk i midten av hver muffins, og det er slik de skal være. Dette synes ikke når du dekker dem med kremtoppene.

Nugattikremen blir ekstra god og luftig om du bruker Nugatti Air, men vanlig Nugatti (eller annet sjokoladepålegg) kan også brukes. Jeg brukte Nugatti Air da jeg lagde cupcakesene på bildet.

Resultatet blir best om du sprøyter på kremen med skikkelig kakesprøyte. Det finnes mange alternativer, se tips om nettbutikker som selger kakepynteutstyr under Lenker på startsiden. Jeg har her brukt 1M-tipp fra Wilton (kjøpes blant annet hos www.cacas.no).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/nugatti-vanilla-cupcakes