Pink Champagne Cupcakes



Ingredienser

Pink Champagne Cupcakes:
125 g smør
150 g sukker
2 store egg
2 ts vaniljeessens
1 dl rosa champagne
1 dl kremfløte
3 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Vanilla Frosting:
125 g smør
1 ts vaniljeessens
300 g melis
2-3 ss kremfløte
rosa konditorfarge

Pynt:
spiselige diamanter (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk inn vaniljeessens. Bland i champagne (smørkremen skiller seg litt, men dette blir bedre når du blander i melet). Sikt mel og bakepulver og ha dette og kremfløten vekselsvis i smørkremen. Bland til en klumpfri deig.

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 vaniljeessens, melis og et par spiseskjeer fløte. Pisk kremen til den er lys og fluffy (tilsett eventuelt litt ekstra fløte eller melis så kremen får passe konsistens). Farg kremen lyserosa med litt konditorfarge.

Ha frostingen i en sprøytepose og sprøyt vakre topper på de kalde muffinsene. Pynt med spiselige diamanter (se tips).

Tips

Spiselige diamanter gir ekstra eksklusiv look på disse lekre cupcakesene. Kjøpes i flere nettbutikker som selger kakepynteutstyr, se tips under Lenker på startsiden (blant annet www.cacas.no og www.bakeshop.no). I nettbutikkene finner du også rosa konditorfarge og flotte kakesprøyter. På bildet har jeg brukt 1M-tipp fra Wilton (se blant annet hos www.cacas.no og www.kakeboksen.no).

De vakre papirformene du ser på bildet heter Elisabeth Pink og er av merket Vestli House (kjøpes blant annet hos www.strosselannat.se).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pink-champagne-cupcakes