VM-cupcakes



Ingredienser

125 g smør
2 dl sukker
3 store egg
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
4 dl hvetemel
1,5 dl matfløte

Fyll:
5 ss jordbærsyltetøy
5 ss blåbærsyltetøy
5 dl kremfløte
1 ts vaniljesukker

Pynt:
blåbær og bringebær
vaniljesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel, bakepulver og vaniljesukker. Vend dette inn i deigen vekselsvis med fløten og rør deigen klumpfri (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet).

Fordel deigen i store, amerikanske muffinsformer (formene skal bli ca halvfulle). Sett formene på stekeplate og stek dem midt i ovnen ved 170°C i ca 20 min (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Hul ut et hull i hver muffins med en teskje og fyll noen med blåbærsyltetøy og noen med jordbærsyltetøy.

Pisk kremfløten og vaniljesukker til stiv krem. Sprøyt flotte kremtopper på toppen av hver cupcake. Pynt med bær og vaniljesukkerdryss.

Tips

Pynt gjerne cupcakeformene med et pyntebånd. De bør i så fall festes før du starter med pyntingen av de ferdigstekte muffinsene. Hvis du synes det er vanskelig å få båndene til å sitte, kan det være lurt å feste dem med et par sikkerhetsnåler (men husk å si i fra til gjester så de ikke får dem i munnen).

Du får flotte kremtopper på cupcakesene om du bruker sprøytepose med stor sprøytetut. Jeg har her brukt stor sprøytetut (17 mm) kjøpt i nettbutikken www.strosselannat.se.

Jeg har her laget store cupcakes, men det er ikke noe i veien for å lage cupcakes i vanlig størrelse. Du må da sette papirformer i muffinsbrett og redusere steketiden til ca 15 min.

Disse cupcakesene bør spises samme dag de er laget, så kremen er helt fersk.

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

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