Caffe Latte Cupcakes



Ingredienser

Caffe Latte Cupcakes:
2 store egg
150 g sukker
100 g smør
50 g crème fraîche
1,5 dl melk
1 ss espressopulver
2 ss Baileys
2 ts kanel
2 ts bakepulver
200 g hvetemel

Cream Cheese Frosting:
100 g smør
200 g kremost
300 g melis

Pynt:
sjokoladedekkede kaffebønner eller mokkabønner
kaneldryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker tykt og luftig. Smelt smøret og bland i sammen med crème fraîche og melk. Rør i espressopulver, Baileys og kanel. Sikt mel og bakepulver og vend i til slutt.

Sett papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir 2/3 fulle (se tips). Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min. Avkjøl helt.

Pisk sammen romtemperert smør og kremost. Tilsett melis litt og litt og pisk til du får en luftig krem. Sprøyt kremen på toppen av muffinsene. Jeg har her brukt en stor, glatt og rund sprøytetut som er min personlige favoritt - synes kremtoppingen får en så rund og fristende look:-) Pynt til slutt med sjokoladedekkede kaffebønner og kaneldryss.

Tips

Oppskriften gir 12 stk cupcakes i normal størrelse. Jeg lagde her i stedet store cupcakes som du ser på bildet, og fikk da 7 stk. Bruk i så fall amerikanske muffinsformer eller sett store papirformer i muffinsbrett beregnet på store cupcakes (fås kjøpt i nettbutikker og velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker, blant annet hos Traktøren). De store, flotte, brunfargede cupcakeformene jeg har brukt kan kjøpes hos www.cacas.no (formene heter "Muffinsform Teddy Jumbo"). Lager du store cupcakes må du øke steketiden til ca 20 min.

Jeg kjøpte sjokoladedekkede kaffebønner hos Kremmerhuset. Jeg har også sett at enkelte konditorier og sjokoladeforretninger selger dette. Alternativt kan du bruker mokkabønner (fra Nidar) eller små sjokoladelinser.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/caffe-latte-cupcakes