Foxy Lemon Cupcakes (Sitroncupcakes med Fox-krem)



Ingredienser

Sitroncupcakes:
3 egg
2,5 dl sukker
1 ts vaniljesukker
100 g smør
1 dl melk
2 ts bakepulver
3,5 dl hvetemel
saft og skall av 1 sitron

Sitronfluff-frosting:
3 dl kremfløte
10 stk Fox-karameller (ca 70 g)

Pynt:
hvite perler
spiselige diamanter

Fremgangsmåte

Sitroncupcakes:
Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn vaniljesukker. Smelt smøret og bland med melken. Sikt mel og bakepulver. Rør smørmelken i deigen vekselsvis med det tørre. Vend til slutt i presset sitronsaft og revet sitronskall.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Avkjøles helt.

Sitronfluff-frosting:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett Fox-karamellene. Rør til karamellene har løst seg helt opp. Dette tar litt tid, så vær tålmodig (se tips). Avkjøl sitronfløten i kjøleskapet til den er helt kald (eventuelt i kjøleskapet over natten).

Pisk opp den kalde fløten med elektrisk håndmikser til en luftig krem (NB! ikke pisk for mye - det tar bare noen sekunder).

Fyll sitronkremen i en kakesprøyte og sprøyt lekre topper på hver cupcake. Pynt med hvite perler og spiselige diamanter eller annen kakepynt.

Tips

10 stk Fox får du hvis du kjøper 5 pk (det er to i hver). Fox-karamellene smelter fortere om du klipper dem opp i små biter før du har dem i den varme fløten. Du kan eventuelt varme opp fløten litt mer, men pass på at den ikke begynner å koke for da kan blandingen skille seg.

Denne oppskriften på sitronfluff-frosting gir små, lekre topper på hver cupcake. Vil du pynte med like mye krem som jeg har gjort på bildet, må du doble oppskriften på sitronkremen.

De lekre, gule papirformene er fra Wilton. Mange nettbutikker med kakepynteutstyr selger hvite perler og spiselige diameter.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/foxy-lemon-cupcakes-sitroncupcakes-med-fox-krem