Sitroncupcakes med bringebærkrem

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

Bringebærkrem:
1 dl bringebær (friske eller frosne)
100 g kremost
400-500 g melis

Fremgangsmåte

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 (se tips) og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle.

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

Til bringebærkremen varmes ca 1 dl bringebær opp i mikro så de blir helt bløte. Mos bringebærene igjennom en sikt så du får fjernet alle stenene (husk å skrape godt på

undersiden av silen). Det skal bli 2-3 ss bringebærmos uten stener av dette.

Pisk dette sammen med kremost og nok melis til du får krem som er tykk nok til at den kan sprøytes på muffinsene (se tips).

Sprøyt små topper bringebærkrem på hver sitroncupcake. Oppbevares kjølig frem til servering.

Tips

Tilpass melismengden - den varierer litt med hvor mye væske du får ut av bringebærene.

Merk at denne ostekremen ikke inneholder smør og derfor ikke blir like fast i konsistensen som andre frostinger. Jeg syntes det var deilig uten smør i denne kremen, men du kan tilsette 60 g usaltet smør hvis du ønsker en bringebærkrem som er fastere i konsistensen.

Bringebærkremen blir litt fastere når du setter de pyntede cupcakesene i kjøleskapet frem til servering.

De skjønne, sommerlige cupcakeformene fås kjøpt i nettbutikken til www.cacas.no.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no om du vil se store bilder av disse nydelige cupcakesene!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sitroncupcakes-med-bringebaerkrem