Sitroncupcakes med lakrisfluff



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

Lakris-/sitronfluff:
3 dl kremfløte
4 stk gule Kick-karameller (ca 80 g)

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.

Lakris-/sitronfluff:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelte Kick-

karameller. Rør til lakriskaramellen har løst seg helt opp. Dette tar litt tid, så vær tålmodig (se tips). Avkjøl lakrisfløten 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 lakrisfluffkremen i en kakesprøyte og sprøyt lekre topper på hver cupcake.

Tips

Det blir best smak om du bruker sitronvarianten av Kick (dvs den gule typen som har smak av sitron/lakris). Pass på at fløten med karamellene ikke begynner å koke for da kan blandingen skille seg.

Denne oppskriften på lakrisfluff-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 lakriskremen.

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

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