Hvit sjokoladefluff cupcakes



Ingredienser

Vaniljecupcakes:
100 g smør
350 g melis
2 ts vaniljesukker
1 vaniljestang
2 store egg
2,5 dl kremfløte
2 ts bakepulver
400 g hvetemel

Hvit sjokoladefluff:
5 dl kremfløte
500 g hvit sjokolade
1,5 ss vaniljeessens

Pynt:
rosa sukkerblomster/-perler

Fremgangsmåte

Start gjerne kvelden i forveien med å gjøre klar sjokoladefløten:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen straks av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade og vaniljeessens. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Sett kjelen i kjøleskapet over natten (eller i minst 5 timer).

Til muffinsene piskes mykt smør luftig med melis og vaniljesukker. Pisk inn eggene til en myk smørkrem. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene fra innsiden. Pisk

dette inn i smørkremen. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i smørkremen vekselsvis med fløten til en jevn deig.

Fordel deigen i muffinsformer som er satt i muffinsbrett til de er ca 2/3 fulle.
Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 15-20 min, eller til de er gjennomstekte og gyldne på toppen. Avkjøl helt.

Ta den hvite sjokoladefløten ut av kjøleskapet. Bruk en elektrisk håndmikser og visp sjokoladefløten til den blir til en tykk, luftig krem. NB! Dette tar ikke lang tid - så pass godt på så du ikke pisker for lenge.

Ha den hvite sjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt krem på hver cupcake. Pynt med rosa sukkerblomster, sukkerperler eller annen kakepynt du liker.

Tips

Vil du ha ekstra god vaniljesmak kan du bytte ut vaniljesukker og vaniljestang med 1-2 ts ekte vaniljepulver (kjøpes i helsekostbutikker). Vaniljeessens kan alltid med fordel byttes ut med vaniljeekstrakt.

Hvit sjokoladefluff egner seg meget godt til å farges med konsentrert konditorfarge. Jeg har beholdt fargen naturell kremhvit på bildet, men det går veldig fint enten å farge kremen ekstra hvit med hvit konditorfarge eller i andre farger som du måtte ønske.

De supervakre formene du ser på bildet er av det svenske merket Kalasform (se www.kalasform.se).

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/hvit-sjokoladefluff-cupcakes