Vanilla Candy Fluff Cupcakes



Ingredienser

Vanilla Cupcakes:
150 g smør
150 g sukker
2 store egg
1,5 dl melk
2 ts vaniljesukker
2 ts bakepulver
250 g hvetemel

Candy Fluff Frosting:
3 dl kremfløte
10 stk Rox karameller (se tips)
(rosa konditorfarge)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel, vaniljesukker og bakepulver. Vend dette inn i smørkremen vekselsvis med melken til en jevn deig.

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

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 15 min. Avkjøles helt.

Candy Fluff Frosting:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett Rox-karamellene. Rør til karamellene har løst seg helt opp. Dette tar litt tid, så vær tålmodig (se tips). Rør i

litt rosa konditorfarge om du vil ha sterkere rosafarge på kremen. Avkjøl fløten 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 den rosa kremen i en kakesprøyte og sprøyt lekre topper på hver cupcake. Pynt med rosa perler eller annen kakepynt.

Tips

Bytt ut vaniljesukker med 1 ts vaniljepulver (fås blant annet kjøpt i helsekostbutikker) for ekstra god vaniljesmak.

Rox er myke, rosa karameller med bringebærsmak som fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikker og kiosker. Det er 2 stk karameller i hver pakke, så du trenger altså 5 pk Rox til denne oppskriften.

Se også "Foxy Lemon Cupcakes" som er toppet med sitronfluff frosting laget med Fox karameller.

Se også "Candy Chocolate Cupcakes" som er basert på samme oppskrift, men med sjokoladesmak på cupcakesene. Det går fint å lage begge typer av samme oppskrift ved å tilsette 3 ss kakao i halvparten av deigen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vanilla-candy-fluff-cupcakes