Blåbærcupcakes med hvit sjokolade



Ingredienser

Blåbærmuffins med hvit sjokolade
150 g smør
150 g sukker
2 store egg
1 dl melk
0,5 dl kremfløte
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
250 g hvetemel
100 g hvit sjokolade
200 g store, friske blåbær

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

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).

Blåbærmuffins:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i melk og kremfløte og de tørre ingrediensene og rør til en jevn og klumpfri deig.

Vend til slutt i hakket hvit sjokolade og halvparten av blåbærene.

Ha papirformer i muffinsbrett eller bruk porselensformer som jeg har gjort her. Fordel deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Fordel resten av blåbærene på toppen.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl helt.

Hvit sjokoladekrem:
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 etter ønske.

Tips

Jeg har pyntet cupcakesene på bildet med sjokoladehjerter som er pakket inn i blått foliepapir (kjøpt hos Kremmerhuset) og noen hvite sukkerperler. Det går selvsagt like godt å pynte med annen kakepynt eller noen blåbær.

Cupcakesene må oppbevares kjølig frem til servering på grunn av kremfløten i toppingen. De smaker aller best samme dag de er laget.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/blabaercupcakes-med-hvit-sjokolade