Stratos Cupcakes



Ingredienser

Vaniljecupcakes med Stratosbiter:
150 g smør
150 g sukker
2 store egg
2 ts bakepulver
250 g hvetemel
1,5 dl kaffefløte
1 ts vaniljeessens eller 0,5 ts vaniljepulver (se tips)
70 g Stratos

Stratos sjokoladekrem:
6 dl kremfløte
300 g Stratos

Pynt:
Stratos Sjokostriper
sukkerblomster

Fremgangsmåte

Start dagen i forveien med å gjøre i stand til sjokoladekremen:
Kok opp kremfløten i en kjele og ta kjelen av platen. Ha oppdelt sjokolade i den varme fløten og la sjokoladen smelte. Rør blandingen jevn. Avkjøl til romtemperatur og sett kjelen så i kjøleskapet til dagen etter. (Du kan røre i sjokoladefløten et par ganger for å få vekk snerken som danner seg på overflaten.)

Cupcakes:
Pisk romtemperert smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene ett om gangen. Sikt mel og bakepulver og bland i vekselsvis med fløtemelken. Rør i vanilje og vend til slutt i hakket Stratos.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll formene 2/3 fulle med deig. Det skal bli ca 15 stk.

Stekes midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min, til de er gjennomstekte. Avkjøl til muffinsene er helt kalde.

Pynting:
Ta den kalde sjokoladefløten ut av kjøleskapet. Bruk en elektrisk håndmikser og pisk den opp til en tykk og luftig sjokoladekrem (dette går nokså fort, så ikke pisk for lenge).

Ha sjokoladekremen i en kakesprøyte og sprøyt generøse topper på hver cupcake. Du kan lage rosetter eller sprøyte litt i hulter og bulter slik jeg har gjort her:-) Pynt med halve Stratos sjokostriper (se tips) og sukkerblomster.

Tips

Ekte vaniljepulver gir nydelig vaniljesmak! Fås blant annet kjøpt i helsekostforretninger.

Stratos er en populær melkesjokolade fra Nidar med små luftbobler som gjør den litt porøs. 70 g tilsvarer en Stratos i vanlig størrelse og 300 g tilsvarer 2 store plater.

Stratos Sjokostriper er nyeste lansering!

"**Brekk en stripe og kjenn den luftige melkesjokolade smelte i munnen**!"

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/stratos-cupcakes