Chocolate Vanilla Cupcakes



Ingredienser

Vanilla Cupcakes:
200 g smør
3 dl sukker
4 store egg
2 ts vaniljeessens
1,5 ts bakepulver
5 dl hvetemel
3 dl kremfløte

Fyll:
5 dl vaniljekrem

Fluffy Milk Chocolate Frosting:
6 dl kremfløte
350 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Start dagen i forveien med å lage klar sjokoladefløte til sjokoladekremen:
Kok opp fløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt melkesjokolade. La sjokolade smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Avkjøl i kjøleskapet til dagen etter.

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i vaniljeessens. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i deigen vekselsvis sammen med kremfløten og rør deigen glatt og klumpfri.

Sett papirformer i muffinsbrett. Fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 15-20 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl til de er lunkne.

Ha vaniljekrem i en sprøytepose med lang, spiss sprøytetipp. Stikk sprøytetippen inn i de lunkne muffinsene og fyll dem med vaniljekrem. (Hvis du ikke har slik sprøytetip, kan du alternativ bruke en spiss kniv og skjær ut et hull i midten av hver muffins og fylle i vaniljekrem med to teskjeer.) Avkjøl muffinsene så til de er helt kalde.

Ta sjokoladefløten ut av kjøleskapet og pisk den til stiv krem med en elektrisk håndmikser. Dette tar ikke lang tid, så vær forsiktig med å ikke piske for lenge.

Ha sjokoladefløten i en kakesprøyte og sprøyt vakre topper på toppen av hver cupcake. Pynt med kakestrøssel, sukkerblomster eller annen kakepynt.

Tips

♥ Porsjonen gir ca 18 cupcakes.

♥ I stedet for vaniljeessens, kan du bruke 0,5 ts ekte vaniljepulver (fås kjøpt i helsekostforretninger) eller vaniljekorn fra 1 vaniljestang.

♥ Tynn, smal sprøytetip fås kjøpt i velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker (se for eksempel Wilton rund, lang tip #230 som fås kjøpt hos www.kakeboksen.no og www.cacas.no).

♥ Det er viktig at sjokoladefløten får stå i kjøleskapet over natten, ellers er det vanskelig å få pisket den til stiv krem.

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

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