Karamellcupcakes



Ingredienser

Karamellmuffins:
2 store egg
4 dl sukker
4 ss karamellsaus
2 ts bakepulver
2 ts vaniljesukker
150 g smør
2 dl melk
5,5 dl hvetemel

Karamellkrem:
6 dl kremfløte
400 g fløtekarameller (se tips)

Pynt:
karamellsaus

Fremgangsmåte

Start dagen i forveien med å lage klar karamellfløten: Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og ha oppdelte karameller i den varme fløten. La karamellene smelte helt og rør fløten jevn. Sett kjelen i kjøleskapet til dagen etter.

Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Pisk inn karamellsaus, bakepulver og vaniljesukker. Smelt smøret og bland med melken. Vend dette inn i deigen vekselsvis med melet til en jevn og klumpfri deig.

Sett papirformer i muffinsbrett (se tips) og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 15-20 min, eller til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl helt.

Ta kjelen med karamellfløten ut av kjøleskapet. Pisk den til en tykk og fluffy krem med elektrisk håndmikser.

Fyll karamellkremen i en sprøytepose og sprøyt vakre topper på hver cupcake. Oppbevar kjølig frem til servering. Ringle eventuelt over litt karamellsaus på toppen av hver cupcake til pynt rett før servering.

Tips

♥ Antall varierer litt med hvor store former du bruker. Jeg fikk 24 stk av denne oppskriften.

♥ Som karamellsaus kan du enten bruke den fra Freia som fås kjøpt i de fleste norske matbutikker eller som jeg har gjort her, karamellsausen fra Hershey's som heter Classic Caramel Sundae Syrup. Begge deler selges på flaske, men den amerikanske er noe tykkere i konsistensen. Smaken på cupcakesene blir omtrent den samme.

♥ Du kan bruke alle slags karameller, men jeg har her brukt myke, lyse fløtekarameller (vaniljefudge) som fås kjøpt i løsvekt.

♥ De vakre papirformene jeg har brukt heter "Tulip Lily" og fås blant annet kjøpt i nettbutikken til www.strosselannat.se.

♥ Se også oppskrift på "Karamellcupcakes med Dumlekrem" på Det søte liv.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/karamellcupcakes