Tropical Smoothie Cupcakes

Ingredienser



Tropical Smoothie Cupcakes:
100 g smør
350 g melis
2 ts vaniljeessens
2 store egg
2 ts bakepulver
2,5 dl smoothie (se tips)
400 g hvetemel

Smoothie Mousse Frosting:
2 dl smoothie (se tips)
100 g glukose (se tips)
200 g sukker
5 plater gelatin
2 eggehviter

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis til luftig smørkrem. Pisk inn vaniljeessens og eggene, ett om gangen. Bland i bakepulver, smoothien og mel og rør til en glatt og klumpfri deig.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle (ikke mer). Det skal bli omstrent 20 stk. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 15-20 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Så lager du toppingen først ved å ha smoothie, glukose og sukker i en kjele. Kok opp blandingen under stadig omrøring i noen minutter. Bløtlegg imens gelatinplatene i kaldt vann til de er myke. Klem så ut vannet av gelatinplatene og ha dem i den kokende smoothie-laken. Ta kjelen av platen og hell blandingen i en miksebolle. Pisk kraft med elektrisk mikser i ca 5 min. Det skal da ha blitt en tykk og lys mousseblanding. Vend i stivpiskede eggehviter til slutt.

La blandingen stå kjølig til den er tykk nok til at den holder fasongen når du sprøyter den ut (men pass nøye på så moussen ikke stivner for mye). Ha moussen i en sprøytepose med rund tut og lag runde topper på hver cupcake. Sett kjølig til moussen er helt stiv.

Tips

Glukose fås nå kjøpt i de aller flest velassorterte matvarebutikkene, se i bakehyllene (fra Dr. Oetker).

Jeg har her brukt smoothie med ananas og mango fra Brämhults, men det går selvsagt likefint å bruke en annen god smoothie du liker.

Merk at mousseblandingen kan virke litt for løs når den er nylaget. Da er det som sagt bare å la den stå kjølig i stund, til den er stivere. Men lar du den stå for lenge, har du en helt stiv fromasj som er vanskelig å sprøyte på cupcakesene, så følg med!

Cupcakesene er aller best samme dag for da er smoothie-moussen på sitt aller beste!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/tropical-smoothie-cupcakes