Flower Cupcakes



Ingredienser

Vanilla Cupcakes:
100 g smør
350 g melis
2 ts vaniljeessens/-ekstrakt
2 store egg
2 ts bakepulver
2,5 dl kremfløte
400 g hvetemel

Vanilla Frosting:
120 g smør
300 g melis
1 ts vaniljeessens
2-3 ss melk

Pynt:
store, myke marshmallows
farget perlesukker (se tips)
gelétopper

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis til luftig smørkrem. Pisk inn vaniljeessens og eggene, ett om gangen. Bland i bakepulver, kremfløte 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. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 15-20 min (sjekk med kakenål at de er

gjennomstekte). Avkjøl helt.

Pisk mykt smør sammen med melis, vaniljeessens og nok melk til at kremen får luftig konsistens. Smør krem på toppen av hver muffins. Pynt med sukrede marsmallowsblader (se tips) og gelétopper.

Tips

Det er superlettvint å lage marshmallowsblader: Du bare klipper over en marshmallows, bretter den litt ut så den får jevn fasong og dypper den klebrige siden i en skål med farget sukker. Voilà!

Farget sukker fås kjøpt i flere nettbutikker som selger kakepyntutstyr. Blant annet får du kjøpt farget perlesukker hos www.cacas.no. Jeg har her brukt pastellfarget sukker kjøpt i den svenske nettbutikken www.strosselannat.se (søk på "Sparkles Glimmer" så får du mange treff:-)).

De nydelige cupcakeformene heter "Ruffle Cup Lavendel" og kan kjøpes hos www.cacas.no. Finnes også i rosa.

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

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