Lemon Vanilla Cupcakes



Ingredienser

Vanilla Cupcakes:
150 g smør
150 g sukker
2 store egg
1 dl melk
0,5 dl kremfløte
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
1 ts vaniljeekstrakt/-essens
250 g hvetemel

Lemon Curd:
3 egg
80 ml sitronsaft
4 ss revet sitronskall
150 g sukker
55 g mykt, usaltet smør

Lemon Meringue Buttercream:
2 eggehviter
100 g sukker
175 g usaltet smør
4 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Lemon Curd:
Start med å lage klart sitronkremen:
Ha eggene, sitronjuice, sitronskall og sukker i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald, gjerne over natten.

Lemon Vanilla Cupcakes:
Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i melk og kremfløte, vaniljeekstrakt og de tørre ingrediensene og rør til en jevn og klumpfri deig.

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir i underkant av halvfulle. Legg på en stor teskje lemon curd og dekk over med en spiseskje deig til. Cupcakeformene skal da være ca 2/3 fulle.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl helt.

Lemon Meringue Buttercream:
Til kremen er det meget viktig å følge fremgangsmåten veldig nøye!!!

Ha først eggehviter og sukker i en metallbolle. Sett metallbollen over en kjele med kokende vann. Pisk marengsen over den varme dampen med elektrisk håndmikser i 3 minutter. Marengsen er da tykk, blank og varm.

Ha marengsen over i en miksebolle og pisk den så videre i 5 min til den er kald igjen. NB! Det er veldig viktig at marengsen er avkjølt før du har i smøret, ellers smelter smøret og kremen blir ødelagt!

Pisk så inn i mykt, usaltet smør i klatter. Fortsett så å piske i 6-10 min til. Det skal da ha blitt en tykk og blank marengssmørkrem.

Vend så i sitronsaften inn med slikkepott, 1 spiseskje av gangen. Du må røre litt frem og tilbake til sitronsaften har blandet seg skikkelig inn i kremen.

Ha kremen i en sprøytepose og sprøyt topper på hver cupcake.

Tips

NB! Som nevnt er det veldig viktig å følge fremgangsmåte nøye når du lager denne kremen. Det er viktig både at marengsen piskes skikkelig tykk, at den er helt kald før du pisker i det myke smøret og at du fortsetter å piske lenge etterpå. Så er det viktig å ikke ha i for mye sitronsaft og vende den forsiktig inn. Hvis du ikke gjør alle disse tingene vil kremen blir for tynn i konsistensen og holder ikke fasongen når du sprøyter den.

Men hvis du gjør det riktig, får du en helt fantastisk lett variant av smørkrem med nydelig smak av marengs og sitron!

Oppskriften på krem gir middels store topper på hver cupcake. Jeg sprøytet dobbel porsjon på kaken du ser på bildet, men det holder i grunnen med normal porsjon;-)

De lekre, gule cupcakeformene fås blant annet kjøpt hos www.cacas.no.

Se "Lemon Curd Cupcakes" her på Det søte liv som også er vaniljemuffins fylt med lemon curd, men pyntet med pisket krem i stedet for marengssmørkremen. Se også "Blueberry Lemon Cupcakes" som er basert på lignende oppskrift.

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

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