Pink Magic Cupcakes



Ingredienser

Lyse vaniljecupcakes:
3 eggehviter
200 g sukker
1 ts vaniljeessens
100 g mykt smør
1 dl kremfløte
1,5 ts bakepulver
0,5 ts natron
1 ss maizena
180 g hvetemel

Jordbærsjokoladekrem:
3 dl kremfløte
200 g jordbærsjokolade

Fremgangsmåte

Start gjerne kvelden i forveien med å gjøre klar sjokoladefløten:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen straks av platen og tilsett jordbærsjokoladen. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Sett kjelen i kjøleskapet over natten (eller i minst 5 timer).

Til muffinsene piskes eggehviter og sukker til marengs. Pisk inn vaniljeessens og mykt smør. Sikt de tørre ingrediensene og bland inn i deigen sammen med fløten. Rør deigen jevn og klumpfri.

Fordel deigen i rosa, spiselige muffinsformer som settes på en stekeplate (se tips) eller bruk papirformer som settes i muffinsbrett. Formene skal ikke være mer enn 2/3 fulle.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min, eller til de er gjennomstekte og gyldne på toppen. Avkjøl helt.

Ta jordbærsjokoladefløten ut av kjøleskapet. Bruk en elektrisk håndmikser og visp sjokoladefløten til den blir til en tykk, luftig krem. NB! Dette tar ikke lang tid - mindre enn ett minutt - så pass godt på så du ikke pisker for lenge.

Ha jordbærsjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt krem på hver cupcake. Pynt med rosa hjerter eller annen kakepynt du liker.

Tips

Rosa, spiselige former fås kjøpt i nettbutikken til Helt i 100 (se www.helti100.no).

Rosa jordbærsjokolade (fra Callebeaut) fås kjøpt hos www.cacas.no og i den svenske nettbutikken www.strosselannat.se.

Denne porsjonen med jordbærsjokoladekrem gir topping på cupcakesene i den størrelsen du ser på bildet. Vil du ha høye, store topper med frosting må du doble oppskriften på kremen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pink-magic-cupcakes