Tropical Pink Cupcakes



Ingredienser

Tropiske cupcakes:
75 g smør
120 g sukker
1 ts vaniljeessens
2 egg
1 moden banan
1 moden mango
2 stk pasjonsfrukt
1 ts bakepulver
200 g hvetemel

Tropical Pink Frosting:
60 g smør
150 g kremost
7 dl melis
2 stk pasjonsfrukt
- -
konsentrert rosa konditorfarge

Pynt:
granateple

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen og bland i vaniljeessens. Mos banan og mango (gjøres raskt med stavmikser) og bland inn i deigen. Del pasjonsfruktene i to og skrap ut innholdet i en liten skål. Rør godt i

blandingen slik at stenene løsner mest mulig fra fruktkjøttet (se tips). Press så saften igjennom en sil og inn i smørkremen. Poenget er å få med mest mulig av saften uten stenene. Husk også å skrape godt på undersiden av silen for å få med saften som henger igjen der. Til slutt siktes mel og bakepulver og blandes inn i deigen (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet).

Fyll muffinsformer ca 2/3 fulle, enten du bruker silikonformer eller setter papirformer i muffinsbrett. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min. Avkjøl helt.

Til frostingen piskes mykt smør og romtemperert kremost godt sammen med melis til en luftig krem. Del pasjonsfruktene og sil vekk stenene denne gangen også. Bland fruktsaften uten stener inn i kremostfrostingen. Farg kremen rosa med konsentrert konditorfarge. Ha kremen i en kakesprøyte og pynt de kalde muffinsene med vakre kremtopper.

Pynt hver cupcake med noen lekre, røde kjerner fra granateple til slutt.

Tips

For å få god smak er det helt avgjørende at du bruker søt og moden banan og mango. Samme gjelder ferske pasjonsfrukter og granateple til pynt.

Konsentrert, rosa konditorfarge (pastafarge) er ideell å bruke fordi du trenger svært liten mengde for å få sterk farge. Dermed beholder frostingen konsistensen selv om du farger den.

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

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