Gulrotcupcakes med mandarinkrem

Ingredienser



Gulrotmuffins:
4 egg
3 dl sukker
2 ts natron
2 ts kanel
1 ts vaniljesukker
3 dl hvetemel
1,5 dl olje
5 dl revet gulrot

Mandarinkrem:
400 g kremost med mandarinsmak (se tips)
150 g smør
500 g melis
2 ts vaniljesukker

Pynt:
kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Rør inn oljen. Bland sammen de tørre ingrediensene og vend i. Rør forsiktig til deigen er jevn. Til slutt tilsettes revne gulrøtter.

Sett papirformer i muffinsbrett og hell deigen i formene. Deigen har nokså tynn konsistens, så det kan lønne seg å bruke liten øse til å fylle deigen i formene med.

Fyll formene ca 3/4 fulle.

Stek muffinsene på rist midt i ovnen ved 200°C i 15-20 min. La muffinsene avkjøles ca 5 min i formen før de forsiktig løsnes ut av muffinsbrettet. Avkjøl muffinsene så til de er helt kalde.

Pisk sammen alle ingrediensene til ostekremen til den er glatt og luftig (bruk romtemperert kremost og smør, slik at du unngår klumper i kremen). La kremen eventuelt stå en stund i kjøleskapet, til den har tykk nok konsistens til at den holder fasongen.

Sprøyt ostekremen på gulrotmuffinsene i vakre topper. Dryss over ønsket kakestrøssel.

Tips

♥ Den gode tropiske smaken på frostingen kommer her av at jeg har brukt kremosten fra Tine som har smak av mandarin og ananas.

♥ Det er viktig at muffinsene er helt kalde før du sprøyter på ostekremen, ellers kommer den til å smelte og miste fasongen.

♥ Jeg har her brukt sprøytetippen 1M fra Wilton. Fås kjøpt i de fleste nettbutikker som selger kakepynteutstyr.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gulrotcupcakes-med-mandarinkrem