Tress-muffins (Neapolitan Cupcakes)

Ingredienser



Sjokoladekakedeig:
♥ 75 g smør
♥ 25 g kakaopulver
♥ 1 dl vann, kokende
♥ 1 egg
♥ 1 eggeplomme
♥ 180 g sukker
♥ 2 ss matolje
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 0,5 ts natron
♥ 200 g hvetemel

Vaniljekakedeig:
♥ 100 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 200 g hvetemel
♥ 2 dl matfløte
♥ 3 eggehviter

Jordbærkrem:
♥ 300 g smør
♥ 22 g tørkede jordbær (se tips)
♥ 300 g melis
♥ 3 ss kremfløte

Fremgangsmåte

Sjokoladekakedeig:
Ha smør, kakaopulver og kokende vann i en liten kjele. Varm opp så smøret smelter og kakaopulveret løser seg opp. Avkjøl.

Pisk egget, eggeplommene og sukkeret luftig. Pisk inn olje og vanilje. Rør inn sjokoladesmøret.

Bland inn natron og hvetemelet til en jevn, tykk deig.

Vaniljekakedeig:
Pisk mykt smør, sukker og vanilje til smørkrem.

Bland inn bakepulveret. Tilsett hvetemel og matfløte.

Pisk eggehvitene stive i en annen bolle. Vend eggehviteskummet inn i deigen, litt om gangen, til du får en jevn og klumpfri deig.

Steking:
Sett papirformer i to muffinsbrett. Fordel først sjokoladekakedeigen i formene.

Fordel deretter forsiktig over den lyse vaniljekakedeigen.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 160°C i ca. 20 minutter, til muffinsene er gjennomstekte.

Avkjøl muffinsene til de er kalde.

Jordbærkrem:
Pisk smøret i 5 minutter, så det blir hvitt og luftig.

Ha de tørkede jordbærene i en liten food processor (minihakker) og kjør dem til pulver. Bland jordbærpulveret med det piskede smøret.

Ha så i melis og kremfløte og pisk kremen i 3-4 minutter til.

Pynting:
Ha jordbærkremen i en sprøytepose og sprøyt vakre topper på hver muffins.

Tips

♥ Disse muffinsene bør stekes på lav varme for å bevare den lyse fargen på vaniljekaken.

♥ Når du lager jordbærkremen, er det viktig at du pisker så lenge som angitt i oppskriften. Det gir en helt annen smak og luftigere konsistens på smørkremen når smøret er pisket så lenge som angitt.

♥ Tørkede jordbær gir en ekstremt sterk og ekte jordbærsmak på kremen, og anbefales virkelig i denne kremen. Tørkede jordbær fås kjøpt i helsekostforretninger og velassorterte matvarebutikker. Jeg brukte denne typen (kjøpt på Maschmanns Matmarked på Skøyen i Oslo).

♥ Dersom du i stedet bruker jordbærsyltetøy, er det viktig at det er så tykt som mulig. Fargen vil nok uansett bli svakere, så du kan eventuelt i tillegg farge kremen med litt rosa konditorfarge.

♥ Muffinsene kan bakes dagen i forveien. Oppbevares da innpakket i plast så de ikke blir tørre. Jeg foretrekker å lage jordbærkremen og pynte muffinsene på serveringsdagen, så kremen er mest mulig luftig og fersk. Får du kaker til overs, kan de fryses, også med jordbærkrem.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tress-muffins-neapolitan-cupcakes