Pink Chocolate Cupcakes



Ingredienser

Chocolate Cupcakes:
60 g smør
150 g sukker
1 stort egg
0,5 ts vaniljeessens
0,5 ts eddik
0,5 ts natron
120 ml surmelk
125 g hvetemel
3 ss kakao

Pink Vanilla Buttercream:
125 g smør
1 ts vaniljeessens
0,5 dl melk
6-8 dl melis
rosa konditorfarge (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Tilsett egget og pisk videre til blandingen er tykk og kremete. Pisk inn vaniljeessens. Rør sammen eddik og natron (dette bruser når det blandes) og rør inn i smørkremen sammen med surmelk. Sikt sammen mel og kakao og bland i til en jevn deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet).

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. (Det skal bli ca 12 muffins av denne porsjonen.) Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Til den rosa kremen piskes mykt smør, vaniljeessens, melk og 2 dl av melisen i 3-5 minutter på middels hastighet. Smørkremen skal da være luftig og smidig. Tilsett mer melis, 1 dl av gangen, og pisk ca 2 minutter mellom hver gang, til smørkremen er tykk og har god smørekonsistens. Farg kremen sterkt rosa eller svakt rosa alt etter hva du ønsker deg (se tips).

Sprøyt superlekre rosa kremtopper på toppen av muffinsene (se tips). Dryss over noen sølvkuler eller annen kakepynt. Sett muffinsene i kjøleskapet, slik at kremen stivner.

Tips

Vaniljesmørkremen må ikke settes i kjøleskapet før den sprøytes på muffinsene. Da stivner den. Oppbevar kremen i romtemperatur helt til den skal brukes. Pass på at muffinsene er helt kalde før du har kremen på dem, ellers smelter kremen.

Rosa konditorfarge fås blant annet kjøpt i merket Wilton. Jeg har fått tak i dette hos Jernia og Tilbords, og det selges også i nettbutikker som selger utstyr for kakedekorasjon (se tips under "Lenker" på startsiden).

Cupcakes blir ekstra flotte om du sprøyter den rosa kremen oppå muffinsene. Bruk helst en kakesprøyte med middels stor stjernetut. Da jeg lagde muffinsene på bildet, brukte jeg kakesprøyte fra Tupperware. Brukte sprøytetut med "swirl"-stjerneform. Tilsvarende kan kjøpes i velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker som selger kakepynt.

De vakre, rosa papirformene du ser på bildet er spesialdesignet av Cacas i anledning årets Rosa sløyfe-aksjon til støtte for brystkreftsaken. Du får blant annet kjøpt dem på www.cacas.no. Se også nydelige "Rosa sløyfe-muffins" på detsoteliv.no.

Se også "Classy Chocolate Raspberry Cupcakes".

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pink-chocolate-cupcakes