Raspberry Cupcakes



Ingredienser

Bringebærmuffins:
150 g smør
2 dl sukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
0,5 dl matfløte
3 dl hvetemel
2 ts bakepulver
2 dl bringebær (se tips)

Bringebærkrem:
2 dl bringebær (se tips)
2 ss sukker
0,5 ss sitronsaft
- -
125 g melis
125 g smør
1 ts vaniljeessens

Pynt:
friske bringebær eller kakestrøssel (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i vaniljeessens. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i deigen sammen med matfløte og rør deigen glatt og klumpfri. Vend i bringebær til slutt.

Sett papirformer i muffinsbrett. Fyll deigen i formene så de blir maks 2/3 fulle. Det skal bli ca 12 stk.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl helt.

Til bringebærkremen lager du først i stand bringebærsaus: Varm opp bringebærene i en liten kjele sammen med sukker og sitronsaft. Mos bringebærene med en gaffel. Sil bringebærsausen deretter gjennom en sil så du får fjernet de små bringebærstenene. Press godt på bringebærene med en spiseskje, så du får med mest mulig av saften fra bringebærene (husk å skrape godt på undersiden av silen også). Mål opp 50 g av bringebærsausen og la den bli helt kald før du bruker den til bringebærkremen (se tips).

Pisk deretter mykt smør sammen med melis, vaniljeessens og 50 g kald bringebærsaus til en luftig bringebærkrem.

Ha bringebærkremen i en kakesprøyte og sprøyt vakre topper på muffinsene. Pynt med kakestrøssel eller bringebær på toppen.

Tips

Det er aller best med friske bringebær i deigen, men frosne kan også brukes. Til bringebærkremen spiller det ingen rolle om bringebærene er friske eller frosne, for de skal jo varmes opp uansett. Til pynt bør du bruke friske bær, for frosne blir rennende når de tiner. Alternativt kan du pynte med litt kakestrøssel.

Det er viktig at bringebærsausen blir helt kald før du bruker den til å lage krem, ellers vil smøret i kremen smelte. Den lille resten av den nydelige bringebærsausen kan du enten spise der og da (*mmmm...*) eller spare i kjøleskapet og bruke for eksempel som en skje nydelig saus på vaniljeis eller sjokoladekonfektkake (*også mmmmm...*).

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

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