Blueberry White & Blue Cupcakes



Ingredienser

Blueberry Cupcakes:
100 g smør
350 g melis
2 ts vaniljeessens
2 store egg
2 ts bakepulver
2,5 dl kremfløte
400 g hvetemel
250 g store blåbær

White Frosting:
200 g hvit sjokolade
200 g kremost naturell
200 g smør
2 ts vaniljesukker
5 dl melis

Til Blueberry Frosting:
150 g store blåbær
1 dl melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og melis til luftig smørkrem. Pisk inn vaniljeessens og eggene, ett om gangen. Bland i bakepulver, kremfløte og mel og rør til en glatt og klumpfri deig. Vend i blåbærene.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle (ikke mer). Det skal bli omtrent 20 stk. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 15-20 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Smelt hvit sjokolade. Pisk sammen kremost, vaniljesukker og romtemperert smør. Rør inn den smeltede sjokoladen og deretter melis. Ha i underkant av halvparten av den hvite kremen i en separat bolle.

Ha blåbærene i en liten kjele og mos dem mens du varmer dem opp på middels varme. La de småkoke under stadig omrøring i ca 10 min. Det skal bli som en tykk blåbærgrøt, så det meste av væsken bør være fordampet. Mos blandingen gjennom en sikt så alle klumper fjernes. Avkjøl.

Bland den kalde blåbærmosen og ekstra melis i den minste delen av den hvite kremen. (Sett kremene eventuelt en liten stund i kjøleskapet om du synes de er for bløte. Kremene må være faste nok til å holde fasongen når de sprøytes.)

Ha kremene i hver sin kakesprøyte med glatt, rund tut (se tips). Lag vakre kremtopper oppå muffinsene, først med den hvite og deretter med den lilla kremen.

Tips

I stedet for kakesprøyte kan du bruke en liten, gjennomsiktig plastikpose til hver av kremene som du klipper et passe stort hull i det ene hjørnet i.

Disse cupcakesene er en kombinasjon av "Blueberry Cupcakes" og "Blueberry Cupcakes with White Frosting". Det går fint å lage alle tre varianter av samme oppskrift.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blueberry-white-blue-cupcakes