Very Berry 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

Pynt:
friske bær

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. 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 rosa (se tips).

Sprøyt lekre rosa kremtopper på toppen av muffinsene og pynt med friske bær.

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). Kakesprøyter med mange fine sprøytetuter fås også kjøpt i nettbutikkene.

Det tynne hjertebåndet som jeg har festet rundt cupcakesene er kjøpt i hobbybutikken Panduro. Der har de også all verdens andre typer bånd som er fine å feste rundt cupcakesene om du vil lage dem ekstra fine.

Cupcakes med smørkremfyll bør ikke stå i kjøleskapet over natten, da blir de harde og tørre. Det er bedre å sette dem i fryseren, og de tiner nokså raskt. Bærene bør imidlertid være friske, for frosne bær blir rennende når de tiner.

Se også "Pink Chocolate Cupcakes" som er samme oppskrift, men uten bær.

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

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