Pasjonsfrukt-cupcakes (Passionfruit Cupcakes)



Ingredienser

Passionfruit Cupcakes:
75 g smør
120 g sukker
1 ts vaniljeessens
2 egg
5 stk pasjonsfrukt
1 ts bakepulver
160 g hvetemel

Passionfruit Frosting:
60 g smør
150 g kremost
7 dl melis
2 stk pasjonsfrukt

Pynt:
2 stk pasjonsfrukt

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Del pasjonsfruktene i to og skrap ut innholdet i en liten skål. Rør godt i blandingen slik at stenene løsner mest mulig fra fruktkjøttet (se tips). Press så saften igjennom en sil og inn i smørkremen. Poenget er å få med mest mulig av saften uten stenene. Husk også å skrape godt på undersiden av silen for å få med saften som henger igjen der. Det skal bli ca 0,6 dl med ren pasjonsfruktsaft etter silingen. Til slutt siktes mel og bakepulver og blandes inn i deigen.

Fyll muffinsformer ca 2/3 fulle, enten du bruker silikonformer eller setter papirformer i muffinsbrett. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min. Avkjøl helt.

Til frostingen piskes mykt smør og romtemperert kremost godt sammen med melis til en luftig krem. Del pasjonsfruktene og sil vekk stenene denne gangen også. Bland fruktsaften uten stener inn i kremostfrostingen. Ha kremen i en kakesprøyte og pynt de kalde muffinsene med vakre kremtopper.

Til pynt øser du til slutt et par teskjeer med pasjonsfrukt (inklusive stenene denne gangen) over hver cupcake.

Tips

Jeg liker best å bruke ferske pasjonsfrukter, men det går også an å bruke pasjonsfruktkonsentrat (selges frossen i enkelte store matvarebutikker).

Et lurt tips for å få presset ut mest mulig pasjonsfruktsaft er å varme saften et par sekunder i mikroen. Da løsner stenene enda lettere fra fruktkjøttet og det går lettere å sile saften.

For nærmere informasjon om disse tekopp silikonformene, se www.fredandfriends.com. Jeg kjøpte mine i en liten kaffe- og tebutikk inne på Byporten i Oslo, men jeg vet at flere nettbutikker selger disse også. Der finner du også kakesprøyter med store sprøytetuter i ulike varianter for å lage store, flotte kremtopper på dine cupcakes.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no hvis du vil se stort bilde av disse cupcakesene.

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

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