Strawberries & Champagne Cupcakes



Ingredienser

Strawberries & Champagne Cupcakes:
175 g smør
3,5 dl sukker
3 ts bakepulver
7 dl hvetemel
4,5 dl champagne (se tips)
6 eggehviter
10 stk store jordbær

Vaniljefrosting:
225 g smør
7,5 dl melis
1 ts vaniljeessens
2 ss kremfløte

Pynt:
15 stk jordbær

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i smørkremen vekselsvis med champagne. Pisk eggehvitene stive og vend inn i deigen. Del jordbærene opp i mindre biter og vend inn i deigen til slutt.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min. Avkjøl helt.

Pisk sammen en luftig frosting av mykt smør, melis, vaniljeessens og kremfløte. Sprøyt topper på hver cupcake og pynt med et halvt jordbær på hver.

Tips

Du kan bruke hvilken som helst type champagne eller cava, men velg gjerne en litt søt type.

Dette er en nokså stor porsjon som som sagt gir ca 30 stk cupcakes i normal størrelse. Det er selvsagt ikke noe i veien for å halvere oppskriften hvis du ikke vil lage så mange.

Disse cupcakesene er fine å fryse, men dropp da jordbærene til pynt. Disse blir litt bløte etter å ha vært frosset.

De ensfargede, røde cupcakeformene du ser på bildet er superstilige til alle slags cupcakes med jordbær!! De finnes sikkert i flere nettbutikker (se tips under Lenker på startsiden). Jeg kjøpte de hos den svenske nettbutikken www.klarafardiga.com.

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

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