Lemon Curd Cupcakes (Sitronmuffins med krem)

Ingredienser



Lemon-Vanilla Cupcakes:
125 g smør
125 g sukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
revet skall av 1 sitron
1 ts bakepulver
3 dl hvetemel
2 dl kremfløte

Lemon Curd:
3 egg
80 ml sitronsaft
4 ss revet sitronskall
150 g sukker
55 g mykt, usaltet smør

Pynt:
5 dl kremfløte
1 ss vaniljesukker

Fremgangsmåte

Start med å lage klart sitronkremen:
Ha eggene, sitronjuice, sitronskall og sukker i en metallbolle og sett over en kjele med kokende vann. Varm opp sitronkremen over vanndampen under stadig omrøring helt til kremen blir tykk og kremete. Ta kjelen av platen og rør i mykt smør

i klatter. Avkjøl kremen i kjøleskapet til den er helt kald.

Til muffinsene piskes mykt smør sammen med sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland så i vaniljeessens, sitronskall og bakepulver. Rør i hvetemelet og kremfløten vekselsvis til en klumpfri deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt blandet).

Ha 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. Avkjøl kakene til de er helt kalde.

Bruk en liten skarp kniv og lag et hull på toppen av hver muffins. Legg en stor teskje med sitronkrem i hvert hull så det blir fylt opp til kanten.

Pisk kremfløten til stiv krem og smak til med vaniljesukker. Ha kremen i en kakesprøyte og sprøyt store, vakre kremtopper på toppen til pynt.

Tips

Det er viktig at muffinsene er helt kalde før du sprøyter på kremen, ellers vil den smelte.

Sitronkremen kan godt lages et par dager i forveien og oppbevares i kjøleskapet dekket til med plast.

Disse cupcakesene smaker best samme dag de er laget, så kremen er helt fersk.

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/lemon-curd-cupcakes-sitronmuffins-med-krem