Det søte liv...

Lemon-Lime Cupcakes



Ingredienser

Lemon-Vanilla Cupcakes:
3 egg
2,5 dl sukker
2 ts vaniljeessens
100 g smør
1 dl melk
2 ts bakepulver
3,5 dl hvetemel
saft og skall av 1 sitron

Lime frosting:
125 g smør
1 ts vaniljesukker
ca 2 ss limesaft
7 dl melis
grønn konditorfarge

Lemon frosting:
125 g smør
1 ts vaniljesukker
ca 2 ss sitronsaft
7 dl melis

Pynt:
sukkerblomster eller annen kakepynt

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn vaniljeessens. Smelt smøret og bland med melken. Sikt mel og bakepulver. Rør smørmelken i deigen vekselsvis med det tørre. Vend til slutt i presset sitronsaft og revet sitronskall.

Sett papirformer i muffinsbrett (se tips) og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Avkjøles helt.

Pisk opp 125 g av smøret så det blir luftig. Pisk inn 1 ts vaniljesukker og 1 dl melis. Tilsett 2 ss presset limesaft og 6 dl melis litt og litt. Pisk med lav hastighet til all melis er blandet inn i kremen. Tilpass tykkelsen med å tilsette littegrann mer limesaft hvis nødvendig. Øk hastigheten og pisk kraftig i et par minutter til du får en superfluffy smørkrem. Farg limesmørkremen grønn med konditorfarge.

Gjenta prosessen med resten av smøret 125 g, 1 ts vaniljesukker, 2 ss sitronsaft og 7 dl melis (tilsett eventuelt littegrann mer sitronsaft hvis nødvendig). Pisk sitronsmørkremen luftig og behold fargen naturell.

Fyll sitronkremen i en kakesprøyte og sprøyt lekre topper på hver cupcake. Fyll limekremen i en annen kakesprøyte og sprøyt grønne topper limesmørkrem oppå sitronsmørkremen. Pynt med små sukkerblomster.

Tips

Muffinsformene du ser på bildet er laget av papp og trenger ikke å settes i muffinsbrett. De har et oljebelegg på innsiden, så muffinsen lett slipper formen. Kjøpes i den supre nettbutikken til Kakehobby (se www.hobbyimport.no).

Jeg har her brukt en mintaktig grønnfarge for å få lysegrønn farge på limekremen. Fås kjøpt i mange forskjellige nettbutikker (se tips under Lenker på startsiden).

Søte sukkerblomster får du blant annet kjøpt i den svenske nettbutikken www.strosselannat.se.

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-lime-cupcakes