Cupcakes med vaniljekrem og marsipan



Ingredienser

Vaniljecupcakes:
200 g smør
3 dl sukker
4 store egg
2 ts vaniljeessens
1,5 ts bakepulver
5 dl hvetemel
3 dl kremfløte

Fyll og på toppen:
5 dl vaniljekrem

Pynt:
300 g marsipan (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i vaniljeessens. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i deigen vekselsvis sammen med kremfløten og rør deigen glatt og klumpfri.

Sett papirformer i muffinsbrett. Fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 15-20 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl til de er lunkne.

Ha vaniljekrem i en sprøytepose med lang, spiss sprøytetipp. Stikk sprøytetippen inn i de lunkne muffinsene og fyll dem med vaniljekrem. (Hvis du ikke har slik

sprøytetip, kan du alternativ bruke en spiss kniv og skjær ut et hull i midten av hver muffins og fylle i vaniljekrem med to teskjeer.)

Smør resten av vaniljekremen på toppen av muffinsene.

Kjevle ut marsipan (bruk gjerne mønstret kjevle på slutten for å lage dekorativt mønster, se tips). Stikk ut rundinger og legg oppå vaniljekremen på toppen av hver muffins.

Og dermed har du lekre "Cupcakes med vaniljekrem og marsipan" klare til å nytes:-)

Tips

Jeg synes disse cupcakesene smaker nydelig mens de fortsatt er litt lunkne. Til forskjell fra fløtekrem og smørkrem, tåler vaniljekremen at muffinsene er lunkne når du fyller dem.

Tynn, smal sprøytetip fås kjøpt i velassorterte kjøkkenutstyrsbutikker og nettbutikker (se for eksempel Wilton rund, lang tip #230 som fås kjøpt hos www.kakeboksen.no og www.cacas.no).

I nettbutikkene fås også kjøpt kjevler med ulike mønster (såkalte rolling pins / mønsterkjevler).

Jeg har her brukt ferdigfarget marsipan i lyserosa og lilla. Også dette fås kjøpt i mange nettbutikker som selger kakepynteutstyr (se tips under Lenker på startsiden).

De søte, hvite cupcakeformene heter "Askepott" og er kjøpt i nettbutikken til www.helti100.no (søk på muffinsformer under kategorien Baking).

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no for å se flere store bilder av disse deilige cupcakesene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cupcakes-med-vaniljekrem-og-marsipan