Jordbærcupcakes



Ingredienser

Jordbærcupcakes:
100 g smør
350 g melis
2 ts vaniljesukker
2 store egg
2,5 dl kremfløte
2 ts bakepulver
400 g hvetemel
200 g jordbær

Jordbærkrem:
4,5 dl kremfløte
5 ss sukker
1 ts vaniljesukker
150 g jordbær
4 plater gelatin
(rød konditorfarge)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig med melis og vaniljesukker. Pisk inn eggene til en myk smørkrem. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i smørkremen vekselsvis med fløten til en jevn deig. Vend i jordbær delt opp i små biter.

Fordel deigen i muffinsformer som er satt i muffinsbrett til de er ca 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 15-20 min, eller til de er gjennomstekte og gyldne på toppen. Avkjøl helt.

Til jordbærkremen moses først jordbær med stavmikser til en klumpfri mos (se tips). Mål opp 150 g og varm dette opp forsiktig i en kjele. Legg gelatinplatene i bløt i kaldt vann i 10 min. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i den varme jordbærmosen. Avkjøl til blandingen er kald og tykk, men ikke stivnet.

Pisk kremfløten til stiv krem sammen med sukker og vaniljesukker. Pisk inn den kalde, tykke jordbærmosen. Farg kremen eventuelt med litt rød konditorfarge for å få sterkere farge (se tips).

Sprøyt jordbærkremen på muffinsene for å lage vakre "Jordbærcupcakes".

Klare for å NYYYTES!!

Tips

Det er viktig at jordbærene moses godt så du får minst mulig klumper, for disse vil ellers sette seg fast i sprøytetippen og gjøre det vanskelig å sprøyte kremen på muffinsene. Det kan være lurt å bruke en sprøytetipp med stor åpning.

Jeg farget jordbærkremen med et par dråper konsentrert rød konditorfarge for å gi kremen sterkere rødfarge.

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

"Jordbærcupcakes" smaker best samme dag de er pyntet med krem, slik at jordbærkremen er helt fersk! Muffinsene kan eventuelt bakes dagen i forveien og oppbevares godt innpakket i plast til dagen etter.

Muffinsene er også veldig gode uten jordbærkremen, se oppskrift og bilde av "Jordbærmuffins" her på detsoteliv.no.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/jordbaercupcakes