Blueberry Lemon Cupcakes



Ingredienser

Blueberry Lemon Cupcakes:
150 g smør
150 g sukker
2 store egg
1 dl melk
0,5 dl kremfløte
2 ts bakepulver
1 ts vaniljesukker
250 g hvetemel
revet skall av 1 sitron
200 g store, friske blåbær

Lemon Meringue Buttercream:
2 eggehviter
100 g sukker
175 g usaltet smør
4 ss sitronsaft

Pynt:
noen store, friske blåbær
revet sitronskall av 1 sitron

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Bland i melk og kremfløte og de tørre ingrediensene og rør til en jevn og klumpfri deig. Vend til slutt i halvparten av blåbærene.

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Det skal bli ca 12 stk.

Fordel resten av blåbærene på toppen.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl helt.

Til kremen er det meget viktig å følge fremgangsmåten veldig nøye!!!

Ha først eggehviter og sukker i en metallbolle. Sett metallbollen over en kjele med kokende vann. Pisk marengsen over den varme dampen med elektrisk håndmikser i 3 minutter. Marengsen er da tykk, blank og varm.

Ha marengsen over i en miksebolle og pisk den så videre i 5 min til den er kald igjen. NB! Det er veldig viktig at marengsen er avkjølt før du har i smøret, ellers smelter smøret og kremen blir ødelagt!

Pisk så inn i mykt, usaltet smør i klatter. Fortsett så å piske i 6-10 min til. Det skal da ha blitt en tykk og blank marengssmørkrem.

Vend så i sitronsaften inn med slikkepott, 1 spiseskje av gangen. Du må røre litt frem og tilbake til sitronsaften har blandet seg skikkelig inn i kremen.

Ha kremen i en sprøytepose og sprøyt topper på hver cupcake. Pynt med blåbær og litt revet sitronskall.

Tips

NB! Som nevnt er det veldig viktig å følge fremgangsmåte nøye når du lager denne kremen. Det er viktig både at marengsen piskes skikkelig tykk, at den er helt kald før du pisker i det myke smøret og at du fortsetter å piske lenge etterpå. Så er det viktig å ikke ha i for mye sitronsaft og vende den forsiktig inn. Hvis du ikke gjør alle disse tingene vil kremen blir for tynn i konsistensen og holder ikke fasongen når du sprøyter den.

Men hvis du gjør det riktig, får du en helt fantastisk lett variant av smørkrem med nydelig smak av marengs og sitron!

Oppskriften på krem gir middels store topper på hver cupcake. Jeg sprøytet dobbel porsjon på de du ser på bildet, men det holder i grunnen med normal porsjon:-)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blueberry-lemon-cupcakes