Classy Chocolate Raspberry Cupcakes



Ingredienser

Chocolate Raspberry Cupcakes:
60 g smør
150 g sukker
1 stort egg
0,5 ts vaniljeessens
0,5 ts eddik
0,5 ts natron
120 ml surmelk
125 g hvetemel
3 ss kakao
2 dl bringebær (friske eller frosne)

Pink Vanilla Buttercream:
125 g smør
1 ts vaniljeessens
0,5 dl melk
6-8 dl melis
rosa konditorfarge (se tips)

Pynt:
sølvkuler
bringebær

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Tilsett egget og pisk videre til blandingen er tykk og kremete. Pisk inn vaniljeessens. Rør sammen eddik og natron

(dette bruser når det blandes) og rør inn i smørkremen sammen med surmelk. Sikt sammen mel og kakao og bland i til en jevn deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet).

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle. (Det skal bli ca 12 muffins av denne porsjonen.) Legg noen bringebær på toppen av hver muffins og stikk dem lett ned i deigen. Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Til den rosa kremen piskes mykt smør, vaniljeessens, melk og 2 dl av melisen i 3-5 minutter på middels hastighet. Smørkremen skal da være luftig og smidig. Tilsett mer melis, 1 dl av gangen, og pisk ca 2 minutter mellom hver gang, til smørkremen er tykk og har god smørekonsistens. Farg kremen sterkt rosa eller svakt rosa alt etter hva du ønsker deg (se tips).

Sprøyt superlekre rosa kremtopper på toppen av muffinsene. Dryss over noen sølvkuler og pynt med bringebær til slutt. Sett cupcakesene i kjøleskapet, slik at kremen stivner.

Tips

Vaniljesmørkremen må ikke settes i kjøleskapet før den sprøytes på muffinsene. Da stivner den. Oppbevar kremen i romtemperatur helt til den skal brukes. Pass på at muffinsene er helt kalde før du har kremen på dem, ellers smelter kremen.

Rosa konditorfarge fås blant annet kjøpt i merket Wilton. Jeg har fått tak i dette hos Jernia og Tilbords, og det selges også i nettbutikker som selger utstyr for kakedekorasjon.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/classy-chocolate-raspberry-cupcakes