Det søte liv...

Valnøttcupcakes med kaffekrem



Ingredienser

Valnøttcupcakes:
150 g smør
150 g sukker
3 eggehviter
4 eggeplommer
1 ts vaniljeessens
1 ts bakepulver
150 g hvetemel
125 g valnøtter

Kaffekrem:
150 g smør
400 g melis
2 ts vaniljesukker
2 ss sterk, avkjølt kaffe (se tips)

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele. Tilsett sukkeret og kok blandingen under stadig omrøring i ca 1 minutt (pass nøye på så ikke blandingen svir seg i bunnen av kjelen). Ta kjelen av platen og avkjøl. Ha blandingen så i en bakebolle.

Bland i eggeplommene og visp godt mellom hver. Hakk valnøttene til små biter i food processor og bland i. Rør i vaniljeessens, bakepulver og hvetemel. Pisk eggehvitene til stivt skum og vend inn i deigen til slutt.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene. Oppskriften er beregnet på 12 stk. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min. Avkjøl helt.

Til kaffekremen piskes mykt smør sammen med melis, vaniljeessens og sterk kaffe (se tips) til en luftig, myk krem.

Ha kaffekremen i en kakesprøyte og sprøyt topper på de kalde muffinsene.

Tips

For å få skikkelig god kaffesmak på kaffekremen anbefaler jeg å løse opp 2 ss pulverkaffe i 2 ss kokende vann. Avkjøl blandingen litt og bruk så 2 ss av denne sterke kaffeblandingen i smørkremen.

Topping med vakker rosefasong som på bildet lager du lett ved bruk av 1B sprøytetipp fra Wilton (fås blant annet kjøpt i nettbutikken til www.cacas.no). Bare å sprøyte i spiral fra innerst til ytterst på toppen av cupcakesene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/valnottcupcakes-med-kaffekrem