Valentine's Passion Cupcakes



Ingredienser

Passionfruit Cupcakes:
75 g smør
120 g sukker
1 ts vaniljeessens
2 egg
5 stk pasjonsfrukt
1 ts bakepulver
160 g hvetemel

Passionfruit Frosting:
60 g smør
150 g kremost
7 dl melis
2 stk pasjonsfrukt
- -
rød konditorfarge (se tips)

Pynt:
sjokoladestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Del pasjonsfruktene i to og skrap ut innholdet i en liten skål. Rør godt i blandingen slik at stenene løsner mest mulig fra fruktkjøttet (se tips). Press så saften igjennom en sil og inn i smørkremen. Poenget er å få med mest mulig av saften uten stenene. Husk også å skrape godt på undersiden av silen for å få med saften som henger

igjen der. Det skal bli ca 0,6 dl med ren pasjonsfruktsaft etter silingen. Til slutt siktes mel og bakepulver og blandes inn i deigen.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll muffinsformene ca 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i 15-20 min. Avkjøl helt.

Til frostingen piskes mykt smør og romtemperert kremost godt sammen med melis til en luftig krem. Del pasjonsfruktene og sil vekk stenene denne gangen også. Bland fruktsaften uten stener inn i kremostfrostingen. Farg til slutt kremen i ønsket farge.

Ha kremen i en kakesprøyte og pynt de kalde muffinsene med vakre kremtopper. Dryss over sjokoladestrøssel til slutt.

Tips

♥ Jeg liker best å bruke ferske pasjonsfrukter, men det går også an å bruke pasjonsfruktkonsentrat (selges frossen i enkelte store matvarebutikker).

♥ Et lurt tips for å få presset ut mest mulig pasjonsfruktsaft er å varme saften et par sekunder i mikroen. Da løsner stenene enda lettere fra fruktkjøttet og det går lettere å sile saften.

♥ Det er viktig at du bruker konsentrert konditorfarge (pastafarge) som fås kjøpt i en rekke nettbutikker som selger kakepynteutstyr. Da trenger du kun ørsmå mengder og endrer ikke konsistensen på kremen. Vil du heller ha rosa farge, er det selvsagt ikke noe i veien for det:-)

♥ På cupcakesen på bildet har jeg festet en hvit cupcakewrap. Disse fås kjøpt i mange forskjellige farger og mønster og gjør cupcakes ekstra dekorative.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/valentines-passion-cupcakes