Blueberry Marshmallow Cupcakes



Ingredienser

Blueberry Cupcakes:
100 g smør
350 g melis
2 ts vaniljeessens
2 store egg
2 ts bakepulver
2,5 dl kremfløte
400 g hvetemel
250 g store blåbær

Fyll:
200 g Marshmallow Fluff (se tips)

Blueberry Frosting:
250 g store blåbær
200 g hvit sjokolade
200 g kremost naturell
200 g smør
2 ts vaniljesukker
6,5 dl melis

Pynt:
sjokoladeflak

Fremgangsmåte

Muffins:
Pisk mykt smør og melis til luftig smørkrem. Pisk inn vaniljeessens og eggene, ett om gangen. Bland i bakepulver, kremfløte og mel og rør til en glatt og klumpfri deig. Vend i blåbærene.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle (ikke mer). Det skal bli omstrent 20 stk. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 15-20 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Marshmallow fyll:
Skjær et hull på toppen av hver cupcake og fyll i en teskje med marshmallow fluff.

Blåbærfrosting:
Til blåbærfrostingen har du først blåbærene i en liten kjele og moser dem mens du varmer dem opp på middels varme. La de småkoke under stadig omrøring i 10-15 min. Det skal bli som en tykk blåbærgrøt, så det meste av væsken bør være fordampet. Mos blandingen gjennom en sikt så alle klumper fjernes (ellers blir det vanskelig å sprøyte kremen).

Smelt hvit sjokolade. Pisk sammen kremost, vaniljesukker og romtemperert smør. Rør inn den smeltede sjokoladen, den kalde blåbærmosen og deretter melis. Bland godt så kremen blir luftig og jevn i fargen. (Sett kremen eventuelt en liten stund i kjøleskapet om du synes den er for bløt. Kremen må være fast nok til å holde fasongen når den sprøytes.)

Pynting:
Ha kremen i en kakesprøyte og lag vakre kremtopper oppå muffinsene (se tips). Pynt med et lite dryss sjokoladeflak.

Tips

Marshmallow Fluff er en tykk, klissete marshmallowkrem. Selges på krukker à 213 gram, så du trenger altså én slik til denne oppskriften.

Det er viktig at du lar blåbærene koke godt inn slik at mesteparten av fuktigheten forsvinner, ellers blir blåbærkremen for tynn i konsistensen til at den kan sprøytes. Hvis dette likevel skulle skje, må du justere tykkelsen på kremen ved å tilsette enda mer melis.

Jeg har her brukt en stor, glatt sprøytetut som jeg synes gir veldig fristende look på cupcakesene. Det er også praksis fordi du slipper å bekymre deg over at små biter av blåbærene skal sette seg fast i sprøytetuten.

ENJOY:-)

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

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