Vanilla & Cream Cupcakes



Ingredienser

Vanilla Cupcakes:
125 g smør
150 g sukker
2 store egg
2 ts vaniljeessens
1 vaniljestang
2 dl kremfløte
3 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Cream Frosting:
5 dl kremfløte
3 ts vaniljesukker
litt rosa konditorfarge
hvite sukkerperler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk inn vaniljeessens. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut det svarte belegget på innsiden med frø (se tips). Bland også dette i smørkremen. Sikt mel og bakepulver. Ha dette og kremfløten vekselsvis i smørkremen og bland til en klumpfri deig.

Sett papirformer i muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i cupcakeformene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl helt.

Pisk kremfløten til stiv krem. Smak til med vaniljesukker og farg kremen med littegrann rosa konditorfarge om du ønsker.

Sprøyt kremen på toppen av de kalde muffinsene og pynt med hvite sukkerperler.

Tips

Det viktig å bruke ekte vaniljestang i tillegg til vaniljeessens når du lager disse cupcakesene for å få ekte vaniljesmak. Alternativt kan du bruke kombinasjonen vaniljeekstrakt (som er vanilje som har ligget i sprit) og vanilla paste (som er konsentrert vanilje med frøene).

De hvite formene som du ser på bildet er stive og trenger ikke stå i muffinsbrett. Vanlige papirformer bør imidlertid settes i muffinsbrett så de holder fasongen under stekingen.

Det er ekstremt viktig at muffinsene er helt kalde før du sprøyter på kremen, ellers kommer den til å smelte.

Disse cupcakesene smaker aller best samme dag, når kremen er helt fersk. Server gjerne friske bær eller bærkompott ved siden av.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vanilla-cream-cupcakes