# Cupcakes til 17. mai med vanilje, jordbær og hvit sjokoladekrem




**Ingredienser**

Vaniljecupcakes:
♥ 150 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 2 store egg
♥ 1 dl melk
♥ 0,5 dl kremfløte
♥ 2 ts bakepulver
♥ 1 ts vaniljesukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 250 g hvetemel

Fyll:
♥ 12 jordbærskiver

Hvit sjokoladekrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 500 g hvit sjokolade
♥ 1,5 ss vaniljeekstrakt

**Fremgangsmåte**

Start gjerne kvelden i forveien med å gjøre klar den hvite sjokoladefløten:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen straks av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade og vaniljeekstrakt. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør

blandingen jevn. Sett kjelen i kjøleskapet over natten (eller i minst 5 timer).

Til muffinsene piskes mykt smør og sukker luftig. Pisk inn eggene og vaniljeekstrakt. Sikt mel, vaniljesukker og bakepulver. Bland fløte og melk. Bland det tørre inn i smørkremen vekselsvis med fløtemelken til en jevn deig.

Fordel deigen i 12 muffinsformer (gjerne hvite, røde eller blå) som er satt i muffinsbrett til de er ca 2/3 fulle. Legg en jordbærskive på toppen av hver muffins.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 15-20 min, eller til de er gjennomstekte og gyldne på toppen. Avkjøl helt.

Ta den hvite sjokoladefløten ut av kjøleskapet. Bruk en elektrisk håndmikser og visp sjokoladefløten til den blir til en tykk, luftig krem. NB! Dette tar ikke lang tid - så pass godt på så du ikke pisker for lenge.

Ha den hvite sjokoladekremen i en sprøytepose og sprøyt krem på hver cupcake.

Pynt med jordbær og norske flagg!

**Tips**

♥ De fine blå papirformene er av merket Wilton. Jeg har kjøpt dem i kjøkkenutstyrsbutikken Traktøren, som ligger i Bogstadveien i Oslo.

♥ Muffinsene kan stekes dagen i forveien samtidig med at du lager klar sjokoladefløten. Dekk dem til med plast så de holder seg myke. Dagen etter piskes sjokoladefløten til hvit sjokoladekrem og sprøytes på muffinsene. Det er viktig at sjokoladefløten står så lenge i kjøleskapet, ellers vil ikke sjokoladefløten la seg piske til tykk sjokoladekrem.

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

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/cupcakes-til-17-mai-med-vanilje-jordbaer-og-hvit-sjokoladekrem