Nugatti Cupcakes med jordbærkrem

Ingredienser



Nugattimuffins:
♥ 200 g smør
♥ 200 g sukker
♥ 5 egg
♥ 400 g Nugatti Air (se tips)
♥ 300 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

Jordbærkrem:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 300 g jordbærsjokolade (se tips)

Fremgangsmåte

Start helst dagen i forveien med å forberede jordbærkremen:

Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett jordbærsjokoladen. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. La jordbærfløten stå i kjøleskapet til dagen etter.

Nugattimuffins:

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk eggene i, ett om gangen, til en lys og luftig krem. Pisk inn romtemperert Nugatti Air også. Sikt mel og bakepulver sammen og bland i til slutt. Ikke rør mer enn nødvendig - bare til du får en klumpfri deig.

Ha papirformer i muffinsbrett. Fyll formene ca 2/3 fulle med muffinsrøren.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min, eller til de er gjennomstekte. Avkjøl helt.

Jordbærkrem:

Ta kjelen med jordbærsjokolade-fløten ut av kjøleskapet. Pisk opp fløten med elektrisk håndmikser til du får en tykk krem (det går nokså raskt, så følg med så du ikke pisker for lenge).

Ha jordbærkremen i en sprøytepose med stor sprøytetut og sprøyt vakre topper med jordbærkrem på hver cupcake.

Pynt gjerne med sukkerblomster.

Tips

♥ Nugatti Air er en ekstra luftig variant av sjokolade- og hasselnøttpålegget Nugatti som egner seg ekstra godt til baking. Nugatti Air selges i de fleste matbutikkene. Det går også fint å bruke vanlig Nugatti.

♥ Jordbærkremen er laget med rosa jordbærsjokolade av merket Callebaut.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/nugatti-cupcakes-med-jordbaerkrem