Champagne White Chocolate Cupcakes



Ingredienser

Champagne Cupcakes:
♥ 125 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 2 store egg
♥ 2 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 dl champagne
♥ 1 dl kremfløte
♥ 3 dl hvetemel
♥ 1 ts bakepulver

White Chocolate Frosting:
♥ 5 dl kremfløte
♥ 400 g hvit sjokolade
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 1 ss champagne (kan sløyfes)

Pynt:
♥ sukkerperler i sølv og gull

Fremgangsmåte

Start helst kvelden i forveien med å gjøre klar sjokoladefløten til frostingen:
Kok opp kremfløten i en kjele. Ta kjelen straks av platen og tilsett oppdelt hvit sjokolade, vaniljeekstrakt og champagne. La sjokoladen smelte i den varme fløten og rør blandingen jevn. Sett kjelen i kjøleskapet over natten (eller i minst 5 timer).

Muffins:
Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk inn vaniljeekstrakt. Bland i champagne (smørkremen skiller seg litt, men dette blir bedre når du blander i melet). Sikt mel og bakepulver og ha dette og kremfløten vekselsvis i smørkremen. Bland til en klumpfri deig.

Sett papirformer i muffinsbrett. 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.

Pynting:
Ta den hvite sjokoladefløten ut av kjøleskapet.Pisk den opp med elektrisk håndmikser til en tykk og luftig krem.

Ha kremen i en sprøytepose og sprøyt vakre topper på de kalde muffinsene. Pynt med sukkerperler i sølv og gullfarge.

Tips

♥ Det er viktig at den hvite sjokoladefløten står i kjøleskapet over natten, ellers blir det vanskelig å piske den til stiv krem.

♥ Vær også nøye på at muffinsene er helt avkjølte før du sprøyter på den hvite sjokoladekremen, ellers smelter kremen og mister fasongen.

♥ Disse cupcakesene er også fine å servere til barn. Alkoholen i muffinsene fordunster under stekingen, så den trenger du ikke å være bekymret for. Den ene spiseskjeen med champagne i kremen setter bare ørlite smak og er uten betydning for alkoholinnholdet siden det er så lite. Men vil du likevel la det være, kan du fint bytte ut champagnen i deigen med melk eller fløte og bare droppe champagne i kremen til barna.

♥ Disse cupcakesene kan lages dagen i forveien. Det aller beste er imidlertid å lage bare sjokoladefløten dagen i forveien og lage muffinsene og pynte dem på selve serveringsdagen.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/champagne-white-chocolate-

cupcakes