

BLÅBÆRCUPCAKES

Cremet frosting, lækre bløde blåbær og karamelliserede stykker hvid chokolade udgør essensen af disse smukke, lilla blåbærcupcakes. De smager bedst, når de er helt kolde, og de kan holde sig i 3-4 dage i køleskabet.

-

Til

- 75 g smør
- 100 g sukker
- 1 æg (stort)
- 3 spsk mælk
- 100 g mel
- 1 tsk bagepulver
- 2 tsk vaniljesukker
- 1 nip salt
- 100 g hvid chokolade
- 150 g blåbær

Topping

- 200 g hvid chokolade
- 125 g Philadelphia flødeost
- blå frugtfarve
- rød frugtfarve

Pisk smør og sukker luftigt. Pisk æg i lidt ad gangen. Tilsæt mælk, og rør dejen jævn. Bland mel, bagepulver, vaniljesukker og salt og sigt det i dejen ad tre omgange.

Hak chokoladen, og vend den og blåbærrene i dejen.

Fordel dejen i papirsmuffinforme (de bliver flottest, hvis du har en muffinform, du kan komme dine papirforme ned i), og bag dem i ca. 20 minutter ved 180 grader.

Stil dine blåbærcupcakes køligt, mens du laver toppingen.

Topping:

Smelt chokoladen over vandbad, og lad den køle lidt af.

Pisk flødeosten, så den bliver blød og glat, og farv den herefter med frugtfarve. Til disse

cupcakes er der brugt en blanding af rød og blå frugtfarve.

Kom den smeltede hvide chokolade i flødeosten ad tre omgange, og rør, til massen er jævn. Stil toppingen på køl i en halv time.

Du er nu klar til at dekorere dine cupcakes. Kom toppingen i en pose med en stjernetyl, og sprøjt roser ud på hver enkelt cupcake. Det gør du ved at starte fra midten og sprøjte ud mod kanten.

Lad dine blåbærcupcakes stå på køl, til de skal serveres, og spis dem helst med en ske.

