

CUPCAKES MED HINDBÆR

Cupcakes er små fine kager med en lækker frosting. I disse cupcakes er der både en frisk smag af hindbær og en karamelliseret smag af hvid chokolade, og begge ingredienser afspejles farvemæssigt i den cremede frosting, der er lavet på hvid chokolade og flødeost.

Til

- 70 g smør
- 75 g sukker
- 30 g sirup
- 1 æg (stort)
- 2 spsk mælk
- 100 g hvedemel
- 1 tsk bagepulver
- $\frac{1}{4}$ tsk salt
- 100 g hvid chokolade
- 120 g frosne hindbær

Topping

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

Pisk smør og sukker luftigt, og tilsæt derefter sirup. Pisk æg i lidt ad gangen, og tilsæt mælken. Rør dejen jævn.

Bland mel, bagepulver og salt, sigt det i dejen ad 2-3 omgange, og rør til dejen er glat og ensartet.

Hak chokoladen, og vend den i dejen. Kom til sidst hindbærrene i, og vend dem i dejen forholdsvis hurtigt, så de bliver ordentligt fordelt. Da hindbærrene er frosne, kan det være svært at komme dejen i formene, så det kan være en god idé at lade dejen stå og tø lidt op i $\frac{1}{2}$ -1 time. Det er dog vigtigt at bruge frosne hindbær, da friske hindbær ville smatte helt ud i dejen.

Fordel den optøede dej i papirsmuffinforme

(de bliver flottest, hvis du har en muffinform, du kan komme dine papirforme ned i), og bag dem i ca. 20-25 minutter ved 180 grader.

Stil dine cupcakes 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 kom en tredjedel af den over i en anden skål. Farv den ene tredjedel med lidt rød frugtfarve, så den bliver lyserød/pink. Kom en tredjedel af den smeltede hvide chokolade op i den farvede portion og den anden tredjedel op til den stadig hvide flødeost. Rør, til massen er jævn, og sæt den derefter på køl i en halv times tid.



Kom den lyserøde topping i en pose med en stjernetyl, og fordel den op ad posens sider. Se evt. billedet ovenfor. Kom derefter den hvide topping i posen, og så er du klar til at dekorere dine cupcakes. Sprøjt roser ud på hver enkelt cupcake. Det gør du ved at starte fra midten og sprøjte ud mod kanten.

Lad dine cupcakes stå på køl, til de skal serveres.