

Red Velvet Cupcakes med krämig frosting till Alla hjärtans dag.

Vad säger "jag älskar dig" bättre än en Red Velvet Cupcake, fylld med en kula vit choklad och toppad med ljuvligt krämig och god Cream Cheese Swiss Merengue Buttercream? Helt fantastiskt gott och vackert om du frågar mig!

Jag använde en kula av vit choklad med jordgubbssmak att fylla mina cupcakes med. Men hittar du inte det går det bra med en bit vanlig vit choklad också.

Skåla in kvällen med ett glas Jeanmaire Brut, en champagne med frisk smak av gröna äpplen och citrus!



15 ST



1H

Alla hjärtans dag

Bakverk

Dessert

Red Velvet Cupcakes med vit chokladkula

Ingredienser:

2 ägg
3 1/2 dl strösocker
4 dl vetemjöl
1 tsk bikarbonat
1 msk kakao
1 msk vitvinsvinäger
2 1/2 dl filmjök eller gräddfil
100 g smält smör
ca 2 msk röd hushållsfärg
15 muffinsformar
15 vit chokladkolor

Gör så här:

1. Vispa ägg och socker vitt och pösigt.
2. Blanda samman vetemjöl, bikarbonat och kakao. Sikta i detta i äggblandningen.
3. Rör i filmjök, smält smör och röd hushållsfärg. Blanda väl med en slickepott.
4. Fyll muffinsformarna till 2/3 med smet. Tryck ner en chokladkula i varje cupcake.
5. Grädda i 200°C i cirka 20 minuter eller tills dina cupcakes är helt klara. Låt svalna.

Krämig frosting

Ingredienser:

4 äggvitor
2 1/4 dl strösocker
250 g rumsvarmt smör
200 g rumsvarm färskost

Gör så här:

1. Ställ fram alla ingredienser ett tag innan så att de är rumstempererade.
2. Separera äggvitor från äggulor. Häll äggvitorna i en helt ren och torr skål, gärna i rostfritt stål eller i glas.
3. Tillsätt allt socker och ställ skålen över ett vattenbad.
4. Vispa äggvitor och socker tills allt socker lösts upp eller tills blandningen uppnår 60°C. Lättast är att använda sig av en digitaltermometer för att kontrollera temperaturen. Ta skålen från värmen och vispa marängen helt kall och tills styva toppar bildas.
5. Skär smöret i kuber och tillsätt en kub i taget i marängen under konstant vispning. Låt varje smörkub bli helt utblandad i marängen innan du tillsätter nästa. Var inte orolig om marängen ser lite grymig ut, utan fortsätt vispa på medelhastighet.
6. Tillsätt sedan färskosten och vispa tills allt blandats ordentligt.
7. Fyll en spritspåse med din frosting och dekorera dina cupcakes med frosting.

Dekoration

Ingredienser:

Jordgubbar
Rött strössel

Gör så här:

1. Strö över strössel och stick i en halv jordgubbe i dina ljuvliga Red Velvet Cupcakes.

I glaset till Red Velvet Cupcakes:



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Jeanmaire Brut, 750 ml

Systembolagsnummer: 7430

225,00 kr

På kärlekens dag rekommenderar vi ett glas champagne!

Jeanmaire Brut Doften har en fruktig och fräsch doft med inslag av gröna äpplen, citron, mineral samt kex. Smaken är torr och mycket frisk med fina inslag av gröna äpplen, citron, mineral samt en trevlig brödig ton.

Utskrift