

VANILJECUPCAKES

Total tid: 175 min.

Porsjoner: 12 Porsjoner



Ingredienser

Karamellsaus

30 g brunt sukker

25 g hvitt sukker

20 g smør

100 g kremfløte

Til dynking

100 ml vann

6 ts Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract

Cupcakes

200 g usaltet smør (romtempererte)

160 g sukker

4 egg

200 g hvetemel

1 ts bakpulver

1 klype salt

4 ts Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract

Topping

500 g crème fraîche

50 g melis

3 poser Cream Fix

2 ss hakkede pecannøtter

Forberedelse

1. Lag karamellsausen før cupcakesene slik at den kan bli ordentlig avkjølt. Ha brunt og hvitt sukker i en kjele og varm det opp til det er smeltet og har fått en gylden og karamellisert farge. Ta så kjelen straks av varmen og rør inn smør og kremfløte. Vær forsiktig slik at det ikke spruter så mye at du brenner deg. Sett kjelen tilbake på svak varme til sukkeret igjen har smeltet og konsistensen er en jevn karamellsaus. Sett det til side for å avkjøles helt.
2. Start på cupcakesene når karamellsausen er ferdig. Forvarm stekeovnen til 180°C over- og undervarme eller 160°C varmluft, og legg 12 cupcakesformer i et muffinsbrett. Pisk smør og sukker lyst og luftig med en mikser. Tilsett ett og ett egg og pisk lett. Tilsett siktet hvetemel og bakepulver, så salt og til slutt Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract. Pisk litt til så røren blir jevn.
3. Fordel kakerøren jevnt i cupcakesformene og stek de i ca. 25 minutter til de er gjennomstekt.
4. Bland vann og Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract i et lite glass. Når muffinsene er ferdig stekt tas de ut av ovnen, la de stå i muffinsbrettet. Bruk en bakepensel og pensle cupcakesene med vaniljevannet. Legg så de på en bakerist og la de avkjøles helt.
5. Til toppingen piskes crème fraîche og melis i en stor bolle til blandingen er lett og luftig. Fortsett å piske mens Cream Fix tilsettes. Tilsett $\frac{3}{4}$ av karamellsausen og bland forsiktig.
6. Ha toppingen i en sprøytepose med stjernetipp. Sprøyt ut rosetter på cupcakesene, ha litt karamellsaus over og dryss over de hakkede pekannøttene.