

VANILJE CUPCAKES

Samlet tid: 175 min.

Portioner: 12 Portioner



Ingredienser

Karamelsauce

30 g brun farin

20 g sukker

25 g smør

100 g piskefløde

Sirup

1 dl vand

6 tsk. Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract

Cupcakes

200 g blødt smør

160 g sukker

4 æg

200 g hvedemel

2 tsk. bagepulver

1 knsp. salt

4 tsk. Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract

Frosting

350 g piskefløde

200 g mascarpone

2 spsk. hakkede pekannødder

Forberedelse

1. Start med at lave karamelsaucen, så den kan nå at køle ordentligt ned. Kom brun farin og sukker i en gryde og varm det op indtil det er smeltet og blevet gyldent og karamelliseret. Tag det straks af varmen og rør smør og fløde i, pas på når smør og fløde tilsættes da blandingen vil sprutte og boble. Kom det tilbage på blusset og varm det op ved lav varme, indtil sukkeret er smeltet igen og du har en glat karamel sauce. Lad det køle helt af.
2. Bag kagerne imens karamellen køler af. Forvarm ovnen til 180 °C almindelig ovn eller 160°C varmluft. Kom 12 cupcakeforme i en metal muffinform. Kom smør og sukker i en skål og pisk det lyst og luftigt med en håndmixer. Tilsæt æg et ad gangen, pisk imellem hvert æg. Sigt mel og bagepulver i, tilsæt derefter salt og Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract. Rør dejen sammen til den er glat og ensartet.
3. Fordel dejen jævnt mellem cupcakeformene. Bag dem midt i ovnen i ca. 25 minutter eller indtil de er gennembagte.
4. Imens kagerne bager blandes vand og Taylor & Colledge Organic Vanilla Bean Extract i et lille glas. Tag kagerne ud af ovnen og pensl dem med vaniljeblandingen imens de stadig er varme. Lad kagerne køle lidt af, tag dem derefter ud af metalformen og lad dem køle helt af på en rist.
5. Lav frosting. Kom piskefløde og mascarpone i en stor skål, pisk det med en håndmixer til det danner bløde toppe. Tilsæt derefter trefjerdele af den afkølede karamel og rør det forsigtigt sammen.
6. Kom frosting i en sprøjtepose med en stor stjernetyl. Sprøjt toppe af frosting på hver cupcake. Dryp resten af karamelsaucen over hver cupcake og drys med hakkede pekannødder til slut.