TAYLOR & COLLEDGE

VANILJCUPCAKES

Total tid: 175 min
Portioner: 12 Portioner

Ingredienser

Karamellsås

0,4 dl farinsocker
1,5 msk strösocker
25 g smör
1 dl vispgrädde

Cupcakes

200 g osaltat smör (rumstempererat)
160 g strösocker
4 ägg
200 g vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 nypa salt
4 tsk Taylor & Colledge ekologisk vaniljextrakt

Pensling

1 dl vatten
6 tsk Taylor & Colledge ekologisk vaniljextrakt

Garnering

5 dl crème fraiche, 32% fett
50 g florsocker
3 paket stabiliseringsmedel för grädde
2 msk hackade pekannötter

Förberedelse

1. Förbered karamellsåsen innan du bakar muffinsen så att såsen hinner svalna ordentligt. Blanda farinsocker och strösocker i en kastrull och värm tills sockret har smält och blivit gyllenbrunt och karamelliserat. Ta genast bort kastrullen från plattan och rör i smöret och grädden. Var försiktig – blandningen kommer att fräsa och bubbla. Fortsätt att värma på låg temperatur tills sockret har smält igen och karamellsåsen är slät. Låt svalna helt.

2. Börja med muffinsen. Värm ugnen till 180 °C (varmluft 160 °C) och ställ 12 muffinsformar på en muffinsplåt. Vispa smör och socker i en stor skål med en elvisp. Tillsätt ett ägg i taget och blanda försiktigt. Tillsätt siktat mjöl blandat med bakpulver och därefter salt och Taylor & Colledge ekologiskt vaniljextrakt. Rör ihop till en jämn och ljus smet.

3. Fördela smeten mellan muffinsformarna och grädda 25 minuter eller tills de är genomgräddade.

4. Blanda vatten med Taylor & Colledge ekologiskt vaniljextrakt i en liten skål. När muffinsen är klara, ta ut dem ur ugnen och låt stå på plåten. Använd en bakpensel för att pensla muffinsen med vaniljblandningen. Lägg muffinsen på ett galler och låt svalna helt.

5. Gör garneringen genom att vispa samman crème fraiche och florsocker i en stor skål med en elvisp tills smeten är lätt och krämig. Fortsätt vispa och tillsätt stabiliseringsmedel för grädde. Tillsätt tre fjärdedelar av karamellsåsen och blanda försiktigt.

6. Häll garneringen i en spritspåse med stjärntyll. Spritsa rosetter på dina cupcakes. Toppa med resten av karamellsåsen och strö några pekannötter över garneringen.