

Banoffee cupcakes

ca. 18 stk.



nem

● ● Op til 100 Min.



Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

1 Kagedej:

Rør smør, sukker og karamelekstrakt blødt og cremet. Pisk æggene i ét ad gangen og pisk mindst 1 min. for hvert æg. Pisk dernæst kondenseret mælk i dejen. Sigt halvdelen af hvedemelet samt bagepulver i og rør det i dejen.

Bland resten af melet med banan og karameltern og rør det i dejen. Fordel dejen i muffinformene.

Bag kagerne i ca. 20-25 min. i ovnen. Lad kagerne afkøle på en bagerist.

Bagetid: ca. 20 - 25 minutter

2 Karamelslør:

Bring sukker og vand i kog i en tykbundet gryde. Tilsæt eddike. Kog ved jævn varme og uden låg i ca. 8 min. eller til blandingen er gylden som honning. Rør ikke i blandingen. Lav en sukkertest: Dyp en træske i koldt vand – dernæst i karamel – og igen i koldt vand. Karamellen skal kunne "knække". Lad karamellen køle af i ca. 1 min.

Ingredienser:

Redskabsliste:

ca. 18 muffinforme
håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose

Kagedej:

100 g smør
150 g sukker
1 spsk. Dr. Oetker Naturlig
Karamelekstrakt
3 æg str. M/L
1 dåse Nestlé sødet kondenseret
mælk
200 g hvedemel
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
200 g bananer i tern, 2 mellemstore
85 g mini karameltern

Karamelslør:

125 g sukker
½ dl vand
1 ½ tsk. eddike (ufarvet lagereddike)

Topping:

1 brev Dr. Oetker Cake Mousse
Vanilla Taste
2 ½ dl letmælk
1 - 2 tsk. Dr. Oetker Naturlig
Karamelekstrakt
Dr. Oetker Toffee Dessertsauce
mini karameltern til pynt

Læg et stort stykke bagepapir på bordet. Dyp en gaffel i karamellen og træk hurtigt tynde tråde over bagepapiret så der dannes nogle fine mønstre. Bliver karamellen for stiv, kan den lunes lidt igen.



3 Topping:

Tilbered et brev Cake Mousse som anvist på emballagen med letmælk og smag til med karamelekstrakt. Kom den i en sprøjtepose og sprøjt den på toppen af kagerne. Pynt med toffeesauce, fudge chunks samt karamelslør.

Tip:

Kagerne holder sig fint 3-4 dage men kan også fryses. Når de er pyntede, bør de spises samme dag.

Velegnede til børnefødselsdage, både med og uden karamelslør, og til picnic uden topping og karamelslør. Eller nyd dem på en af forårets mange fridage.