

# Elegante cupcakes | Krea hjørnet

18 - 22 stk.



for let øvede

Op til 70 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

standmixer eller håndmixer  
muffinforme  
Dr. Oetker engangssprøjtepose  
Dr. Oetker stjernetyl lukket; ø 11 mm  
Dr. Oetker rosenbladstyl; 16 mm  
stjernetyl, flerrillet

### Kagedej med vanilje:

175 g blødt smør  
200 g sukker  
2 tsk. Dr. Oetker Økologisk  
Vaniljesukker  
3 æg str. M/L  
350 g hvedemel  
½ tsk. fint salt  
1 ½ tsk. Dr. Oetker Økologisk  
Bagepulver  
1 ½ dl letmælk

### Smørcreme på basis af kogt kagecreme:

1 brev Dr. Oetker Økologisk  
Kagecreme  
5 dl letmælk  
250 g blødt smør  
evt. lidt flormelis  
Dr. Oetker Concentrated Blue Colour

### Pynt:

Dr. Oetker Ocean Mix  
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls

## Om opskriften:

Denne opskrift er lavet med en utraditionel opskrift på smørcreme. Vi har baseret smørcremen på en kogt vaniljekagecreme, som tilmed er økologisk. Cremen står skarpt og flot når den sprøjtes ud, og er knap så sød som andre traditionelle smørcremer med masser af flormelis.

**Tip:** Læs hele opskriften igennem inden du starter, da denne opskrift kræver hviletid.

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

## 1 Kagedej med vanilje:

Pisk smør, sukker og vaniljesukker skummende hvidt. Tilsæt æggene et ad gangen og pisk godt imellem hvert æg. Tilsæt evt. en lille smule af melet, hvis massen skiller. Sigt hvedemel, salt og bagepulver og bland det i dejen skiftevis med mælken.

Fordel dejen i muffinforme, læg evt. formene dobbelt. Bag kagerne midt i ovnen i 20-25 minutter, mærk efter med et træspyd om kagerne er færdigbagte. Der må ikke sidde dej på spyddet. Afkøl derefter kagerne på en bagerist.

**Bagetid: 20 - 25 minutter**

## ② Smørcreme på basis af kogt kagecreme:

Rør indholdet af et brev økologisk kagecreme sammen med 1 dl af mælken. Varm den resterende mælk i en kasserolle. Når mælken koger tilsættes det oprørte kagecremepulver under omrøring. Kog cremen i 1 minut under kraftig omrøring. Stil cremen på køl 3-4 timer før brug, eller hæld den i en frysepose og læg den fladt i køleskabet, hvis det skal gå hurtigt. Cremen kan med fordel tilberedes dagen før.

Pisk stueterempereret smør hvidt. Tilsæt kagecremen lidt ad gangen, det er bedst hvis kagecremen også er stueteremperet ellers er der risiko for at smørcremen skiller. Pisk i ca. 3 minutter, eller til den ønskede konsistens er opnået. Tilsæt evt. lidt flormelis hvis cremen skal være lidt sødere.

Del portionen i tre og farv smørcremen med Concentrated Blue Colour i 3 forskellige toner. Kom hver farve i en sprøjteposer med hver sin tyl. Sprøjt forskellige mønstre på kagerne. **Se hvordan i videoen foroven i denne opskrift.**

## ③ Pynt:

Sæt prikken over i'et ved at pynte hver cupcake med Ocean Mix krymmel og Chocolate Silver Pearls.