

Halloween cupcakes | Liv Martine

12 - 15 stk.



for let øvede

● ● Op til 120 Min.



Ingredienser:

Hvid chokoladecreme med citron:

½ l piskefløde
150 g hvid chokolade
3 blade Dr. Oetker Husblas
revet skal fra 3 ubehandlede citroner

Græskar-cupcakes:

1 pose Dr. Oetker Hasselnøddeflager (50 g)
200 g græskar (helst Hokkaido græskar)
150 g hvedemel
2 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
3 æg str. M/L
150 g brun farin
1 ½ dl olie, smagsneutral
½ tsk. salt

Pynt:

1 pakke Dr. Oetker Hvid fondant (250 g)
majsstivelse
Dr. Oetker Gelé Farver
Dr. Oetker Sort konditorfarve

1 Hvid chokoladecreme med citron:

Læg husblas i blød i koldt vand. Hak chokoladen og kom den i en mindre skål. Varm piskefløden til lige under kogepunktet. Kom husblas i den varme fløde og smelt blandingen sammen.

Hæld 1/3 af fløden over chokoladen og rør til den er smeltet. Tilsæt endnu 1/3 og rør til fløden er absorberet. Rør til sidst den sidste 1/3 i blandingen. Rør fintrevet citronskal i cremen, dæk den til med husholdningsfilm og sæt den straks i køleskabet. Filmen skal røre cremen, så der ikke dannes kondens.

Hæld 1/3 af fløden over chokoladen og rør til den er smeltet. Tilsæt endnu 1/3 og rør til fløden er absorberet. Rør til sidst den sidste 1/3 i blandingen. Rør fintrevet citronskal i cremen, dæk den til med husholdningsfilm og sæt den straks i køleskabet. Filmen skal røre cremen, så der ikke dannes kondens.

② Græskar-cupcakes:

Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

Blend hasselnødderne. Skræl græskaret, riv det groft og rør det sammen med sigtet hvedemel og bagepulver. Pisk æg, brun farin og olie sammen i en skål og vend det i massen sammen med de blandede hasselnødder. Fordel dejen i muffinforme.

Bag kagerne midt i ovnen i 15-20 minutter. Afkøl kagerne let på en bagerist.

Bagetid: 15 - 20 minutter

Blend hasselnødderne. Skræl græskaret, riv det groft og rør det sammen med sigtet hvedemel og bagepulver. Pisk æg, brun farin og olie sammen i en skål og vend det i massen sammen med de blandede hasselnødder. Fordel dejen i muffinforme.

③ Bag kagerne midt i ovnen i 15-20 minutter. Afkøl kagerne let på en bagerist.

④ Pynt: Græskarhoveder:

Indfarv 1/3 del af fondanten orange med gul og rød gelé farve. Tril 12-15 kugler og tegn herefter øjne, næse og mund med sort konditorfarve. Brug en pensel og tegn direkte på fondanten. Indfarv herefter 50 g fondant grønt med blå og gul gelefarve. Form 12-15 aflange grønne toppe til græskarhovederne.

⑤ Pynt: Spøgelseskroppe:

Rul den resterende fondant ud i lidt majsstivelse og udstik 12-15 runde cirkler med et glas eller en rund udstikker.

⑥ Pynt kagerne:

Pisk chokoladecremen kort. Den skal være helt kold og må kun piskes kort, da den ellers skiller. Kom den i en sprøjtepose med stjernetylle og sprøjt den på kagerne. Læg forsigtigt spøgelseskroppene oven på cremen og sæt et græskarhoved på toppen.