

Studenter cupcakes

6 - 12 stk.



nem

● Op til 60 Min.



1 Forberedelse:

Udskriv dekorationen til studenter cupcakes fra PDF'en. Klip pynten ud og følg fremgangsmåden, som det står skrevet. Der er både lyseblå huer til HF-studenter, røde huer til STX (alment gymnasie) studenter og blå til HHX studenterne, så vælg kun de sider du ønsker at udskrive i PDF'en. Sæt studenterhuer og hjerter fast på almindelige tandstikker af træ.

Tænd ovnen på 180 °C varmluft eller 200 °C traditionel varme.

2 Kagedej:

Pisk smør og sukker sammen i en skål. Tilsæt ægget og pisk til blandingen er jævn. Bland hvedemel, vaniljesukker og bagepulver og sigt det i æggemassen. Tilsæt mælk og rør dejen grundigt sammen for at undgå klumper. Fordel dejen i muffinformene.

Bag kagerne i 20-25 minutter i ovnen.

Afkøl kagerne på en bagerist. Sæt de udklippede studentersvøb omkring kagerne.

Ingredienser:

Redskaber:

ca. 6 - 12 hvide muffinforme
ca. 6 - 12 tandstikker
håndmixer
Dr. Oetker engangssprøjtepose
Dr. Oetker stjernetyl; ø 8 mm

Kagedej:

50 g blødt smør
150 g sukker
1 æg str. M/L
125 g hvedemel
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
1 ½ tsk. Dr. Oetker Bagepulver
1 ¼ dl mælk

Topping og pynt:

1 pose Dr. Oetker Cake Mousse Vanilla Taste
2 ½ dl letmælk
Dr. Oetker Super Hero
Dr. Oetker Chocolate Silver Pearls

③ **Topping og pynt:**

Bland posens indhold med 2½ dl letmælk. Pisk med en håndmixer, først ved lav hastighed i 1 minut, herefter i 4 minutter ved høj hastighed. Det er vigtigt at piske kagemoussen i det angivne antal minutter for at opnå den rette konsistens.

Kom moussen i [en sprøjtepose](#) med [Dr. Oetker stjernetyl \(ø 8 mm\)](#).
Sprøjt kagemousse på toppen af kagerne. Kagerne sættes på køl og pyntes umiddelbart inden servering.
Pynt cupcakes med de røde studentersvøb med Silver Pearls krymmel og de blå cupcakes med Super Hero krymmel.
Afslut med at pynte med studentehuer og hjerter på pind.