

Oppskrift på blåbær cupcakes med fruktig mascarponetopping



Oppskrift for 12 porsjoner

250 g blåbær
125 g smør
135 g sukker
½ ts. vaniljesukker
2 egg
125 ml melk
350 g mel
2 ts. bakepulver
¼ ts. salt

Topping:

125 g blåbær
250 g mascarpone
4 ss. melis
Evt. blå eller grønn konditorfarge



Tilberedning

Forvarm ovnen på 180 °C (varmluft) og smør muffinsformene. Skyl blåbærene og la vannet renne av.

Smelt smøret i en gryte. Pisk deretter vaniljesukker og sukker i. Rør deretter effektivt egg og melk i. Bland mel, bakepulver og salt sammen. Tilsett deretter smør-massen i melblandingen og rør lett rundt til det er rørt godt sammen. Rør forsiktig blåbærene i. Fordel deigen i formene og bak dem i ca. 18 min.

Topping: Mos blåbærene lett og bring dem i kok i en gryte sammen med melis. La det koke i ca. 3 min. La det deretter avkjøles. Tilsett deretter mascaponen og bland det sammen med en stavblender. Det gir en flott, kremet og lillafarget masse.

Foretrekker man en blå eller grønn topping, kan man i stedet for blåbær bruke konditorfarge.

Før toppingen smøres på kakene, skal den stilles kaldt i ca. 30 min. så den blir mer fast.