BAKA

Jennifers påskcupcakes

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **30 min** Portioner: **12**

Citroncupcakes med vit choklad-frosting, toppade med chokladäggsbon. Så himla söta och goda! Perfekt att bjuda på till påskhelgen.

30

INGREDIENSER

Cupcakes:
200 gram smält smör, avsvalnat
3 deciliter socker
3 ägg
0.5 deciliter mjölk
1 citron, finrivet skal
0.5 deciliter citronjuice
4.5 deciliter mjöl
1 tesked vaniljsocker
1.5 tesked bakpulver

Frosting:

100 gram vit choklad
150 gram smör, rumstemperatur
150 gram cream cheese typ philadelphia
250 gram florsocker

Topping:
100 gram kall mörk choklad
mini-chokladägg

GÖR SÅ HÄR

1. Cupcakes: Sätt ugnen på 220 grader. Ställ ut 12 pappersformar på en muffinsplåt.Vispa socker och ägg poröst. Rör i mjöl blandat med bakpulver och vaniljsocker. Tillsätt smält smör, mjölk, citronskal och citronjuice. Klicka ut smeten i formarna och grädda mitt i ugnen i ca 15-18 minuter. Låt svalna.

2. Frosting: Smält chokladen över vattenbad eller i mikrovågsugn och låt svalna. Vispa smöret krämigt, tillsätt chokladen och fortsätt vispa.Tillsätt florsocker och färskost och vispa tills frostingen är fluffig och len.Fyll frostingen i en spritspåse med en rund tyll och spritsa ut frostingen på cupcakesen.Använd en kniv och skär längs chokladen för att skapa små chokladbitar. Strö över chokladen på frostingen och toppa med mini-chokladägg.Förvara cupcakesen i kylen men ta ut 30-60 minuter före servering för att låta dem bli rumstempererade.