



Caffe Latte Cupcakes

Ingredienser

Caffe Latte Cupcakes:

2 store egg

150 g sukker

100 g smør

50 g crème fraîche

1,5 dl melk

1 ss espressopulver

2 ss Baileys

2 ts kanel

2 ts bakepulver

200 g hvetemel

Cream Cheese Frosting:

100 g smør

200 g kremost

300 g melis

Pynt:

sjokoladedekkede kaffebønner eller mokkabønner

kaneldryss

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker tykt og luftig. Smelt smøret og bland i sammen med crème fraîche og melk. Rør i espressopulver, Baileys og kanel. Sikt mel og bakepulver og vend i til slutt.



Sett papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir 2/3 fulle (se tips). Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min. Avkjøl helt.

Pisk sammen romtemperert smør og kremost. Tilsett melis litt og litt og pisk til du får en luftig krem. Sprøyt kremen på toppen av muffinsene. Jeg har her brukt en stor, glatt og rund sprøytetut som er min personlige favoritt - synes kremtoppingen får en så rund og fristende look:-) Pynt til slutt med sjokoladedekkede kaffebønner og kaneldryss.

Tips

Oppskriften gir 12 stk cupcakes i normal størrelse. Jeg lagde her i stedet store cupcakes som du ser på bildet, og fikk da 7 stk. Bruk i så fall amerikanske muffinsformer eller sett store papirformer i muffinsbrett beregnet på store cupcakes (fås kjøpt i nettbutikker og velassorterte kjøkkenutstyersbutikker, blant annet hos Traktøren). De store, flotte, brunfargede cupcakeformene jeg har brukt kan kjøpes hos www.cacas.no (formene heter "Muffinsform Teddy Jumbo"). Lager du store cupcakes må du øke steketiden til ca 20 min.

Jeg kjøpte sjokoladedekkede kaffebønner hos Kremmerhuset. Jeg har også sett at enkelte konditorier og sjokoladeforretninger selger dette. Alternativt kan du bruke morkabønner (fra Nidar) eller små sjokoladelinser.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/caffe-latte-cupcakes>