

Frosting och Icing till Cupcakes

Recept och tips på lite olika frosting och icing som passer bra till både cupcakes, tårta eller varför inte piffa till en chokladkaka.

cirka 12 cupcakes



Lyckas lätt

up to 20 Min.



Ingredienser:

Chokladfrosting, ingredienser:

5 dl florsocker
3 msk kakao
75 g smör
2 msk mjölk

Frosting med creamcheese, ingredienser:

5 dl florsocker
50 g smör
250 g färskost ex philadelphiaost
1 tsk Dr. Oetker Citronarom
1 - 3 droppar Dr. Oetker Hushållsfärg gul, eller valfri färg, eventuellt

Vaniljfrosting, ingredienser:

4 dl florsocker
0,5 - 1 tsk Dr. Oetker Vaniljarom
75 g smör
cirka 2 msk mjölk
1 - 3 droppar Dr. Oetker Hushållsfärg röd, eller valfri färg, eventuellt

Royal icing, ingredienser:

4 st äggvitor
2 tsk citronsaft
5,5 dl florsocker
1 - 3 droppar Dr. Oetker Hushållsfärg blå, eller valfri färg, eventuellt

Att dekorera cupcakes....:

Frosting är en mjuk och krämig glasyr som smakar fantastiskt på cupcakes. Smaken är ofta lite sötsyrlig med färskost i smeten. Cupcakes med frosting bör alltid förvaras i kylskåp. Ta dock ut kakorna ur kylan några minuter innan servering, så frosting blir mjuk och läcker.

En kristyr eller Icing är en smidig sockermassa baserad på äggvita. Äggvitan ger en blank och skinande yta. Om man ska använda dekorationsströssel eller figurer på en cupcake med kristyr bör man dekorera den så snart man haft på kristyren eftersom den stelnar snabbt.

En glasyr görs av florsocker och vätska, såsom vatten, kaffe, saft eller pressad citrusfrukt. Glasyren stelnar inte lika mycket som kristyren. Nedanstående recept räcker till ca 12 cupcakes, beroende på hur tjockt lager man vill ha på sina bakverk. Använd spritspåse eller kniv när du dekorerar dina cupcakes.

Lycka Till!



Chokladfrosting, gör så här:

Blanda florsocker, kakao och smula ned smöret i blandningen. Vispa med elvisp på låg hastighet och tillsätt mjölken. Vispa på hög hastighet tills cremen är fluffig, ca 5 minuter.

Frosting med creamcheese, gör så här:

Vispa florsocker och smör med elvisp på låg hastighet. Tillsätt färskost, citronarom och ev. hushållsfärg. Vispa tills cremen är fluffig, ca 5 minuter.

Vaniljfrosting, gör så här:

Blanda vaniljarom och florsocker. Smula ned smöret i blandningen. Vispa med elvisp på låg hastighet och tillsätt mjölken lite i taget. Vispa på hög hastighet 5 minuter.

Royal icing, gör så här:

Vispa ihop äggvitor och citronsaft. Tillsätt ev hushållsfärg och florsocker. Rör samman till en slät smet. Denna icing bör användas strax efter att den gjorts, annars bör den förvaras i lufttät behållare. Glasyren blir hård om den utsätts för luft.

