

Veganska vaniljmuffins med citronmousse

Recept på veganska saftiga cupcakes, med vaniljkräm och len citronmousse.

12 styck



Lite träning krävs

up to 40 Min.



Ingredienser:

Citronmousse:

1,5 dl strösocker
2 tsk Dr. Oetker Vegegel
0,75 dl citronsaft
0,75 dl växtbaserad grädde
4 droppar Dr. Oetker gelfärg gul

Vaniljmuffins:

1,5 dl kikärtsspad
3 dl strösocker
3 dl vetemjöl
1 dl potatismjöl
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
0,5 tsk salt
2 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
1 dl växtbaserad mjölk
100 g margarin mjölkfritt
12 st muffinsformar

Vaniljkräm:

2 msk majsstärkelse
0,5 dl strösocker
1 dl växtbaserad grädde
1,5 dl växtbaserad dryck
2 krm Vaniljpasta Taylor & Colledge

1 Citronmousse:

Börja med moussen.

Tillsätt strösocker i en kastrull.

Rör ut vegegel med citronsaft och första delen grädde och tillsätt i kastrullen med socker.

Droppa i gul gelfärg.

Koka upp under omrörning tills vätskan tjocknar, det behöver koka i ungefär 1 1/2 minut.

Ställ in kastrullen i kylskåpet och låt den svalna i ungefär 15 minuter.

Vispa den andra delen grädde fluffigt.
Vänd ned grädden i citronkrämen, blanda väl.

Låt citronmoussen stelna i kylskåpet i minst 4 timmar.
Håll upp i spritspåse med tyll.



② **Muffins:**

Sätt ugnen på 200 grader.

Vispa kikärtsspad och strösocker vitt och skummigt.

Blanda de torra ingredienserna i en skål och vänd ned den i kikärtsvispet.

Smält margarinet och tillsätt den växtbaserade mjölken

Tillsätt i smeten och blanda tills det blir jämnt och klumpfritt.

Fördela smeten i 12 stycken medelstora muffinsformar.

Grädda muffinsen mitt i ugnen i 17-20 minuter.

Låt svalna

③ **Vaniljkräm:**

Blanda majsstärkelse och socker i en kastrull.

Tillsätt vätskan och vaniljpastan under omrörning och fortsätt röra i kastrullen medan krämen kokar upp.

Dra av från plattan när vaniljkrämen tjocknat.

Låt svalna något.

Tryck hål i muffinsen.

Håll upp vaniljkrämen i en spritspåse eller flaska med pip och fyll muffinsen.

Spritsa citronmoussen på muffinsen

Förvara muffinsen i kylskåp

