Muffinspynt

SÆSON: Hele året **TIL:** 25 stk. **TID:** 30 min.

DET SKAL DU BRUGE:

Glasur

200 g flormelis

1-2 spsk kogende vand

Frosting

250 g flormelis

100 g blødt smør

1-2 spsk mælk

Flødeostecreme

200 g flødeost naturel

70 g blødt smør

8 spsk flormelis

2-3 tsk vaniljesukker

SÅDAN GØR DU:

Glasur

1. Bland flormelis og det kogende vand i en skål. Konsistensen skal være sej og glasuren skal være blank.
2. Tilsæt evt. lidt mere vand eller flormelis, til konsistensen passer.

Frosting

1. Pisk flormelis og smør med en elpisker ved lav hastighed mens mælken tilsættes.
2. Pisk i ca. 5 minutter ved høj hastighed indtil cremen er let og luftig.
3. Hvis frostingen er for tynd, kan du tilsætte mere flormelis.

Flødeostecreme

1. Pisk alle ingredienserne hvidt med en elpisker. Det tager ca. 1 minut.
2. Fordel flødeostcremen på de afkølede kager, brug evt. en sprøjtepose en stjernetyl.

TIPS OG TRICKS

Glasur:

- Prøv at blande flormelis med lakridspulver, frysetørret hindbær, citronskal eller kakao inden vandet tilsættes.
- Når du laver glasur, kan du erstatte kogende vand med æggehvide. Så bliver glasuren helt hård og klister ikke.

Frosting:

- Prøv at lave chokoladefrosting ved at tilsætte ca. 25 g kakaopulver.

Flødeostecreme:

- Du kan også tilsætte 1 spsk. marmelade eller lidt revet citronskal til flødeostcremen for at give lidt smag.