



## Vanilla Oreo Cupcakes

### Ingredienser

Vanilla Cupcakes:

100 g smør  
1,5 dl sukker  
2 store egg  
1 ts vaniljeessens  
1 ts bakepulver  
1,5 dl kremfløte  
2,5 dl hvetemel  
12 stk Oreokjeks



White Frosting:

100 g hvit sjokolade  
100 g kremost  
100 g smør  
1 ts vaniljeessens  
2,5 dl melis

Pynt:

10 stk mini Oreokjeks

### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn vaniljeessens og eggene, ett om gangen. Bland i bakepulver, kremfløte og mel og rør til en glatt og klumpfri deig. Vend i grovt hakkede Oreokjeks til slutt.

Sett papirformer i muffinsbrett og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle (ikke mer). Eller bruk porselensformer som jeg har brukt her (se tips). Det skal bli omtrent 10 stk. Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 15-20 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl helt.

Smelt hvit sjokolade. Pisk sammen kremost, vaniljesukker og romtemperert smør. Rør inn den smelte sjokoladen og deretter melis. Bland godt så kremen blir luftig og jevn i fargen. (Sett kremen eventuelt en liten stund i kjøleskapet om du synes den er for bløt. Kremen må være fast nok til å holde fasongen når den sprøytes.)

Ha kremen i en kakesprøye og lag vakre kremlapper oppå muffinsene (se tips). Pynt med små Oreokjeks på toppen av hver kake.

### Tips

De suprydelige porselensformene er av det kjente, franske merket Pillivuyt og fås kjøpt i mange kjøkkenutstyrbutikker, blant annet hos Jernia.

Det blir ekstra lekkert å sprøyte kremen på muffinsene om du bruker kakesprøye med stor sprøytetip. Man får kjøpt mange typer i nettbutikker som selger kakepynteutstyr, se tips under Lenker på startsiden.

Dette er fantastisk nydelige cupcakes, så oppskriften kan med fordel dobles;-)

Gå inn på [www.detsoteliv.blogg.no](http://www.detsoteliv.blogg.no) om du vil se stort bilde av disse cupcakesene!

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

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppeskift/vanilla-oreo-cupcakes>