Vaniljecupcakes med marengskrem



Ingredienser

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

Marengskrem:
4,5 dl sukker
1,5 dl vann
4 eggehviter
3 ts vaniljeessens

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i vaniljeessens. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i deigen vekselsvis sammen med kremfløten og rør deigen glatt og klumpfri.

Fyll deigen i silikonformer eller vanlige muffinsformer av papir (bruker du sistnevnte, må du ha formene i muffinsbrett) så de blir ca 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 15 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl helt. Bruker du silikonformer, kan du hvelve muffinsene ut av formene etter at de har blitt avkjølt.

Til marengskremen has først sukker og vann i en tykkbunnet kjele. La sukkerlaken koke i 3-5 min, til laken blir seig og boblete. Pisk eggehvitene til stivt skum. Hell den blanke, varme laken i eggehvitene i en tynn stråle under fortsatt pisking. Pisk videre til en tykk og helt avkjølt marengs (7-10 min). Pisk inn vaniljeessens til slutt.

Fyll marengskremen i en kakesprøyte og sprøyt marengstopper på hver cupcake.

Tips

Se også oppskrift på Vanilla Meringue Cupcakes.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vaniljecupcakes-med-marengskrem