Sitroncupcakes med marengskrem



Ingredienser

Sitroncupcakes:
3 egg
2,5 dl sukker
1 ts vaniljesukker
100 g smør
1 dl melk
2 ts bakepulver
3,5 dl hvetemel
saft og skall av 1 sitron

Marengskrem:
2 eggehviter
3,5 dl sukker
0,5 dl vann
1 ss lys sirup
1 ts vaniljeessens

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk inn vaniljesukker. Smelt smøret og bland med melken. Sikt mel og bakepulver. Rør smørmelken i deigen vekselsvis med det tørre. Vend til slutt i presset sitronsaft og revet sitronskall.

Sett papirformer i muffinsbrett (se tips) og fyll deigen i formene så de blir 2/3 fulle.

Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 15 min. Avkjøles helt.

Til marengskremen has eggehviter, sukker, vann og sirup i en metallbolle. Sett metallbollen over en kjele med litt kokende vann (bollen skal ikke være i berøring med vannet og må være stor nok til at det blir tett rundt kanten av kjelen). Over dampen piskes så eggehviteblandingen med en elektrisk håndmikser i ca 7-8 min. Blandingen skal ha tykk, hvit, blank marengskonsistens. Ta metallbollen vekk fra kjelen og pisk inn vaniljeessens. Pisk i noen minutter til, så marengsmassen blir avkjølt og tykk.

Ta marengskremen straks i en kakesprøyte og sprøyt vakre topper på hver cupcake. Pynt med kakestrøssel eller annen kakepynt.

Tips

De lekre, gule cupcakeformene er av merket Wilton og fås blant annet kjøpt hos www.cacas.no.

Oppskriften på marengskrem gir middels store topper på hver cupcake. Vil du lage like store topper som jeg har gjort på bildet, må du doble oppskriften marengskrem.

Se også "Foxy Lemon Cupcakes" som er basert på samme muffinsoppskrift, men som er dekket med sitronfluff-frosting laget med Fox-karameller i stedet for marengskrem.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no hvis du vil se stort bilde av disse cupcakesene.

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

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