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 smeltede 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 kakesprøyte og lag vakre kremtopper oppå muffinsene (se tips). Pynt med små Oreokjeks på toppen av hver kake.

Tips

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

Det blir ekstra lekkert å sprøyte kremen på muffinsene om du bruker kakesprøyte 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 om du vil se stort bilde av disse cupcakesene!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/vanilla-oreo-cupcakes