Det søte liv...

Cookies & Cream Cupcakes



Ingredienser

White Oreo Cookie Cupcakes:
150 g mykt smør
3,5 dl sukker
3 eggehviter
2 ts vaniljeessens
1 ts bakepulver
5 dl hvetemel
2 dl melk
20 stk Oreokjeks

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

Pynt:
4 stk Oreokjeks

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker til luftig smørkrem. Tilsett en eggehvite om gangen og pisk godt mellom hver. Bland i vaniljeessens. Sikt mel og bakepulver og rør i vekselsvis sammen med melken til en klumpfri deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet). Hakk opp Oreokjeksen i store biter og vend de forsiktig inn i deigen.

Sett store, amerikanske papirformer i muffinsbrett beregnet på store cupcakes. Du kan også lage cupcakes i vanlig størrelse, men du får da flere som trenger noe kortere steketid (se tips). Fordel kakedeigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20-25 min (sjekk med kakenål at de er gjennomstekte). Avkjøl 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 store, vakre topper på hver cupcake. Dryss over knuste Oreokjeks til pynt.

Tips

Oppskriften gir 12 store cupcakes (dvs som passer til amerikanske muffinsformer). Lager du cupcakes i vanlig størrelse får du ca 24 stk. Steketiden blir da noe kortere, ca 15-20 min.

I stedet for Oreokjeks går det fint å bruke mørke Dotskjeks.

Jeg har her brukt rund, glatt kakesprøytetipp for å sprøyte ut marengskremen, som jeg synes gir fyldige og superfristende cupcakes! Fås kjøpt i en rekke nettbutikker som du finner under Lenker på startsiden (se f.eks. Stor Rund Tipp 1A hos www.cacas.no) eller du kan bruke en vanlig, liten plastikpose og klippe hull i den ene enden.

For å lage kjekssmulene som jeg strør på toppen av cupcakesene, tar jeg kjeksene fra hverandre og fjerner den hvite kremen inni kjeksen før jeg har dem i food processor. Da blir det helt fine smuler - nærmest pulveriserte kjeks.

Se også oppskrift på "Oreo Cupcakes" som ligner disse, men som er dekket med en kremostbasert frosting i stedet for marengskrem.

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

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/cookies-cream-cupcakes