Vanilla Cupcakes with Angel Feather Frosting



Ingredienser

Vanilla Cupcakes:
♥ 150 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 2 store egg
♥ 1,5 dl melk
♥ 2 ts vaniljesukker
♥ 2 ts bakepulver
♥ 250 g hvetemel

Angel Feather Frosting:
♥ 2 eggehviter
♥ 170 g sukker
♥ 1 dl light corn syrup eller glukose (se tips)
♥ 2 ss vann
♥ 0,5 ts sitronsaft
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ evtl. konditorfarge (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Vanilla Cupcakes:

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt mel, vaniljesukker og bakepulver. Vend dette inn i smørkremen vekselsvis med melken og bland til en jevn deig.

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

Stek muffinsene midt i ovnen ved 180°C i ca 15 min, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøles helt.

Angel Feather Frosting:

Ha alle ingrediensene unntatt vaniljeekstrakt i en metallbolle som du setter over en kjele med kokende vann, så bollen dekker kanten helt. Pisk massen over dampen med elektrisk håndmikser vannbad i ca. 8 minutter. Blandingen skal da ha blitt til en tykk, blank marengskrem. Ta bollen av varmen og ha i vaniljeekstrakt. Pisk videre med håndmikseren til kremen er avkjølt og enda stivere, ca. 4-5 minutter til. Marengskremen er da så stiv at du uten problemer kan snu bollen opp ned uten av marengskremen beveger på seg. Hvis du vil farge marengskremen, kan du vende i litt konsentrert konditorfarge helt til slutt.

Ha marengskremen straks i en sprøytepose og sprøyt vakre topper på hver cupcake.

Tips

♥ Denne marengskremen lages helst med Light Corn Syrup, som er en helt blank type amerikansk sirup, som er tilsatt ekstra vaniljesmak. Produktet fås blant annet kjøpt i Meny-butikkene og i en rekke andre av de store matvarekjedene som fører amerikanske produkter. Får du ikke tak i denne sirupen, kan du også bruke glukose eller hvit sirup.

♥ Jeg synes denne marengskremen er best samme dag den er laget, og da holder etter min mening også marengskremen best fasongen.

♥ Vil du farge marengskremen i ulike farger, er det bare å fordele den i ulike boller og vende i ulike typer konditorfarge. Vær nøye på at du bruker konsentrert konditorfarge (såkalt pastafarge). Da trenger du kun ørsmå mengder, og konditorfargen endrer ikke på konsistensen på marengskremen.

♥ Denne marengskremen er god på toppen av så å si alle slags muffins og er også fin som fyll og oppå kaker.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/vanilla-cupcakes-angel-feather-frosting