Oreo ugle-cupcakes



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 2,5 dl surmelk
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1,25 dl matolje
♥ 400 g sukker
♥ 90 g kakao
♥ 1 ts salt
♥ 2 ts bakepulver
♥ 0,5 ts natron
♥ 250 g hvetemel
♥ 1 dl varmt vann

Sjokoladekrem:
♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 250 g mascarponeost
♥ 50 g kakao
♥ 100 g melis

Pynt:
♥ 48 Oreokjeks (se tips)
♥ Non stop (sorte og røde)

Fremgangsmåte

Sjokolademuffins:
Visp sammen egg, surmelk, olje og vaniljeestrakt. Bland deretter i sukkeret. Sikt sammen kakao, salt, bakepulver og natron og rør i. Bland deretter i hvetemelet og

rør til en jevn deg. Rør i 1 dl varmt vann til slutt. Deigen skal bli nokså tynn i konsistensen.

Ha papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene. Stek muffinsen midt i ovnen ved 180°C i 12-15 minutter, til de er gjennomstekte. Avkjøl helt.

Sjokoladekrem:
Pisk kremfløten til myk og bløt krem. Tilsett romtemperert mascarponeost og visp blandingen luftig. Rør deretter i kakao og melis, så du får en glatt og fin sjokoladekrem.

Montering:
Start med å gjøre klar ugleøynene ved å dele Oreokjeksene slik at all hvit krem blir igjen på den ene kjekshalvdelen (se tips). Skrap eventuelt forsiktig vekk litt smuler som måtte være igjen oppå kremen så du får mest mulig hvit overflate på øynene. Bruk sorte Non stop for å lage blikket på øynene. Jeg synes det ser morsomt ut hvis øynene ser litt forskjellige veier:)

Skjær av toppen på de avkjølte sjokolademuffinsene, så de blir flate på toppen (ellers detter Oreokjeksene av). Smør på en stor spiseskje med sjokoladekrem på toppen av hver muffins. Klem forsiktig to Oreoøyne ned i sjokoladekremen. Lag nesetipp med rød Non stop mellom øynene.

Tips

♥ Det går veldig fint å lage uglecupcakes med vanlige Oreokjeks, men får du tak i den typen med ekstra mye hvitt kremfyll (hvit pakning), bør du kjøpe disse. Disse kjeksene er superlette å ta fra hverandre slik at den hvite kremen blir igjen bare på den ene kjekshalvdelen.

♥ Kjeksene som blir igjen uten krem, kan du bruke til mye godt. Du kan for eksempel knuse dem og bruke dem som strøssel på iskrem eller lage kjeksbunnen til Ostekake med oreobunn og jordbær.

♥ Jeg har brukt bare svarte og røde Non stop, men det er også morsomt å lage ugler med forskjellig farge på øyne og nese.

♥ Det går fint å lage muffinsene dagen i forveien. De har kraftig sjokoladesmak og holder seg myke om de dekkes til med plast. Uglene bør helst serveres samme dag

de pyntes, slik at sjokoladekremen er luftig og fersk.

♥ Du kan bli med på Play with Oreo! Ta et kult bilde med Oreokjeks og last opp i sosiale medier med hashtag #playwithoreo og #oreonorge

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

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