Blueberry Meringue Cupcakes



Ingredienser

Blueberry Cupcakes:
100 g smør
1,5 dl sukker
2 store egg
0,5 ts vaniljeessens
1 ts bakepulver
2,5 dl hvetemel
1,5 dl kremfløte
2 dl blåbær (friske eller frosne)

Meringue Frosting:
4,5 dl sukker
1,5 dl vann
4 eggehviter
0,5 ts vinstein (se tips)
2 ts vaniljeessens

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Rør i vaniljeessens. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i deigen vekselsvis sammen med kremfløten og rør deigen glatt og klumpfri. Vend i blåbær til slutt (bruker du frosne bær, trenger de ikke å tines først).

Fyll deigen i store, amerikanske papirformer så de blir ca 2/3 fulle. Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca 20-25 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl helt.

Til marengskremen has først sukker og vann i en tykkbunnet kjele. La sukkerlaken koke i 3-5 min, til laken blir seig og boblete. Pisk eggehvitene til stivt skum (se tips). Hell den blanke, varme laken i eggehvitene i en tynn stråle under fortsatt pisking. Pisk videre til en tykk og helt avkjølt marengs (7-10 min). Pisk inn vaniljeessens til slutt.

Fyll marengskremen i en kakesprøyte og sprøyt store marengstopper på hver cupcake. Dryss eventuelt over litt kakestrøssel til pynt.

Tips

Når du lager marengskremen, kan det være lurt å tilsette en halv teskje kremortartari (også kalt vinstein/"cream of tartar" på engelsk) når du pisker eggehvitene for å få ekstra stivt skum. Kremortartari fås kjøpt på apotek. Du kan alternativt bruke 0,5 ts sitronsaft eller vineddik i stedet, eller sløyfe det helt.

Cupcakesene blir flottest om du sprøyter marengskremen på dem med en kakesprøyte med stor tut. Det finnes så mye å velge mellom dersom du tar en titt på utvalget i nettbutikkene som selger kakepynt (se tips under Lenker på startsiden).

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/blueberry-meringue-cupcakes