Mini Chocolate Brownie Cupcakes



Ingredienser

Mini Brownie Cupcakes:
2 egg
2,5 dl sukker
2 ts vaniljesukker
4 ss kakao
0,5 ts bakepulver
2 dl hvetemel
100 g smør

Meringue Frosting:
2,5 dl sukker
0,75 dl vann
2 store eggehviter
0,5 ts vinstein (se tips)
1 ts vaniljeessens

Pynt:
små, rosa sukkerperler (nonpareils)

Fremgangsmåte

Smelt smøret og avkjøl. Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Bland de tørre ingrediensene og ha dette så i deigen og deretter smøret.

Sett mini cupcakeformer i et mini cupcake bakebrett og fyll formene opp 2/3 fulle med deig. Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 20 min. Avkjøl helt i formen (muffinsene virker litt bløte når de er varme, men blir fastere når de er helt kalde).

Til marengskremen has først sukker og vann i en tykkbunnet kjele. La sukkerlaken koke i 2-3 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 (5-10 min). Pisk inn vaniljeessens til slutt.

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

Tips

Wilton har et mini cupcake bakebrett som blant annet selges hos www.kakeboksen.no og www.cacas.no.

Mini cupcakeformer fås også kjøpt i disse og mange andre nettbutikker som selger kakeformer- og utstyr. Mini cupcakeformene er en god del mindre enn vanlige cupcakeformer, men ikke fullt så små som konfektformer.

De rosa mini sukkerperlene jeg har brukt som pynt er kjøpt hos www.strosselannat.se (se rosa pastell mini i kategorien strøssel), men fås kjøpt i mange forskjellige nettbutikker, se for eksempel mange varianter hos www.cacas.no (små sukkerperler kalles ofte også for "nonpareils").

Vinstein kalles også for kremortartari ("cream of tartar" på engelsk). Fås kjøpt på apotek. Produktet gjør at eggehvitene blir ekstra stive. Alternativt kan du bruke et par dråper eddik eller sitronsaft, men resultatet blir også bra uten.

Se også "Dukkemuffins" på detsoteliv.no.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mini-chocolate-brownie-cupcakes