Angel Food Cupcakes



Ingredienser

White Cupcakes:
90 g smør
150 g sukker
1 ts vaniljeessens
3,5 dl hvetemel
1,5 ts bakepulver
2,25 dl matfløte
3 eggehviter

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

Pynt:
hvite sukkerperler

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn vaniljeessens. Sikt mel og bakepulver. Bland dette inn i smørkremen vekselsvis med fløten. Pisk eggehvitene stive og vend inn i deigen.

Sett papirformer i muffinsbrett (se tips) og fyll deigen i formene så de blir ca 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 165°C i ca 20 min. 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. Strø over hvite perler til pynt.

Tips

Du finner masse flotte cupcakeformer, sukkerperler og kakesprøyter i nettbutikkene du finner tips om under Lenker på startsiden. De vakre, hvite cupcakeformene heter "Tulip Vit" og er kjøpt i den svenske nettbutikken www.strosselannat.se.

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

- -

"Angels descending, bring from above,
Echoes of mercy, whispers of love."

(Fanny J. Crosby)

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/angel-food-cupcakes