Meringue & Marshmallow Cupcakes



Ingredienser

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

Marshmallow filling:
200 g marshmallow fluff (se tips)

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

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 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.

Skjær ut et hull på toppen av hver cupcake og legg i en teskje marshmallow fluff.

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.

Tips

Marshmallow Fluff er en tykk, klissete marshmallowkrem. Selges på krukker à 213 gram, så du trenger altså én slik til denne oppskriften. Produktet selges blant annet hos Centra, og antakelig også hos Ultra og andre store kjeder som fører amerikanske produkter. Kan også kjøpes i den supre nettbutikken www.kakeboksen.no.

Er du nysgjerrig på produktet, kan du google marshmallow fluff og se bilder, eller ta en titt på nettsiden www.marshmallowfluff.com. Se også nettsiden til den norske importøren Oluf Lorentzen (www.oluf.no). Spør din lokale forhandler om de kan skaffe produktet til deg!

De stilige, svarte cupcakeformene med hvite prikker er kjøpt hos den svenske nettbutikken www.klarafardiga.com.

Se også "Angel Food Cupcakes" og "Pink Marshmallow Cupcakes".

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

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