Oreo Cupcakes



Ingredienser

160 g mykt smør
3,5 dl sukker
3 eggehviter
2 ts vaniljeessens
1 ts bakepulver
5 dl hvetemel
2 dl melk
20 stk Oreokjeks
- -
24 stk Oreokjeks

Ostekrem:
250 g kremost
180 g mykt smør
1 ss vaniljeessens
2 ss kremfløte
500 g melis

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør sammen med sukker til luftig smørkrem. Tilsett en eggehvite om gangen og pisk godt mellom hver. Bland i vaniljeessens. Sikt mel og bakepulver og rør i vekselsvis sammen med melken til en klumpfri deig (ikke rør mer enn nødvendig for å få alt godt blandet). Tell opp 20 stk Oreokjeks og del hver kjeks i fire deler. Vend de store kjeksbitene forsiktig inn i deigen.

Sett papirformer i 2 muffinsbrett så du får 24 cupcakes. Finn frem de 24 stk Oreokjeks du har igjen og del dem fra hverandre. Ha halvdelene der det sitter igjen mest av den hvite kremen i muffinsformene med kremsiden vendende oppover. Spar på de andre halvdelene til frostingen og pynten.

Fordel så kakedeigen i muffinsformene. På denne måten vil det ligge en Oreokjeks i bunnen av hver cupcake. Stekes midt i ovnen ved 170°C i ca 20 min. Avkjøl helt.

Pisk romtemperert kremost sammen med mykt smør. Pisk inn vaniljeessens, fløte og melis til en fluffy ostekrem.

Knus 10 stk av de halve Oreokjeksene uten krem på i food processor. Kjeksen skal bli helt finknust og omtrent pulverisert.

Bland ønsket mengde av den knuste kjeksen i ostekremen (se tips). Ha ostekremen i en kakesprøyte med sprøytetipp med stor åpning (se tips) og sprøyt vakre topper på hver cupcake. Pynt med knuste Oreokjeks.

Tips

En annen måte å pynte disse cupcakesene på er å beholde ostekremen hvit når du sprøyter den på cupcakesene og så pynte ved å stikke de 24 halve, mørke Oreokjeksene på skrå ned i ostekremen.

Hvis du i stedet blander knuste Oreokjeks i ostekremen slik jeg har gjort her, må du huske på å bruke en sprøytetut med stor, rund åpning. Bruker du stjerneformet tut eller en tut som er for liten, vil kjekssmulene sette seg fast og ødelegge for sprøytingen. Alternativt kan du smøre kremen på cupcakesene i vakker topp ved hjelp av en smørekniv.

Jeg har her pyntet mine cupcakes med såkalte cupcakewraps for å gjøre dem ekstra dekorative. De nydelig, hvite blomsterwrapsene heter "Blossom" av merket Culpitt og er kjøpt i nettbutikken www.helti100.no.

Disse "Oreo Cupcakes" kan fryses. Se også oppskrift på "Cookies & Cream Cupcakes".

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

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