Giant Oreo Meringue Cupcake

Ingredienser



Myk sjokoladekake:
2 ts kaffepulver
1 dl kokende vann
1 dl kakao
7 dl hvetemel
0,5 ts natron
0,5 ts bakepulver
375 g smør
4,5 dl sukker
1 dl brunt sukker
4 egg
2 ts vaniljeessens
2 dl rømme
2 dl chocolate chips (eller hakket kokesjokolade)

Fyll:
100 g smør
50 g kokesjokolade
150 g melis

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

Pynt:
50 g kokesjokolade
4 knuste Oreokjeks
1 Oreokjeks til toppen

Fremgangsmåte

Løs opp kaffepulver i kokende vann og rør så inn kakao. Pisk mykt smør sammen med hvitt og brunt sukker til smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen og bland så i vaniljeessens og rømmen (deigen skiller seg litt, men dette blir bra igjen når i blander i melet). Sikt i det tørre og rør til jevn deig. Bland i sjokoladebitene til slutt.

Det er viktig å smøre formen eller spraye med formspray og mele den i tillegg. Fyll deigen i formen så hver del blir ca 3/4 full (se tips). Stekes midt i ovnen ved 160°C grader i 60-70 min (sjekk med kakenål). Avkjøl kaken i formen i 15 min før den hvelves ut. Avkjøl helt på rist.

Pisk mykt smør sammen med melis og smeltet kokesjokolade til en luftig sjokoladekrem. Smør dette på den avkjølte cupcakebunnen og legg cupcaketoppen oppå.

Jeg penslet i tillegg fasaden rundt cupcakebunnen med 50 g smeltet kokesjokolade for å få den skikkelig mørkebrun og delikat.

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.
Fordel marengskremen straks i et tykt lag over hele cupcaketoppen (bruk smørekniv eller sprøyt på marengskremen med kakesprøyte). Knus 4 stk Oreokjeks i food processor og dryss over marengsen. Pynt til slutt med en hel Oreokjeks på toppen.

Tips

"Giant Cupcake Pan" består av en todelt kakeform som henger sammen, der den ene delen utgjør cupcakebunnen og den andre delen cupcaketoppen. Kakeformen

jeg har er av merket Wilton og fås kjøpt hos Cacas (se nettbutikken www.cacas.no). Lignende form fås også kjøpt hos Kake hobby, se www.hobbyimport.no.

Oppskriften jeg har brukt på sjokoladekaken er den som stod på innsiden av omslaget på kakeformen fra Wilton ("Double Chocolate Pound Cake"), men jeg har gjort om til norske mål. Selv fikk jeg litt for mye kakedeig og fylte resten av deigen i 7 små muffinsformer. Men en jente på facebook som også har testet oppskriften skrev til meg at for henne passet oppskriften perfekt til formen. Du får prøve deg frem, men husk at du risikerer at kakedeigen flyter over under stekingen om du fyller formen mer enn 3/4 full.

Sjokoladekaken kan fint lages og fylles dagen i forveien og oppbevares kjølig og godt pakket inn i plast, men marengskremen smaker aller best samme dag den er laget.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/giant-oreo-meringue-cupcake