Sjokoladecupcakes med gul marengskrem



Ingredienser

Sjokoladecupcakes:
125 g smør
2,5 dl lysebrunt rørsukker
2 store egg
1 ts vaniljeessens
1 ts bakepulver
0,5 ts natron
1,75 dl kefir
1 dl kakao
2,5 dl hvetemel

Gul marengskrem:
2 eggehviter
3,5 dl sukker
0,5 dl vann
1 ss lys sirup
1 ts vaniljeessens
gul konditorfarge (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig sammen med brunt sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk så inn vaniljeessensen. Bland i bakepulver, natron og deretter kefir og kakao og rør deigen jevn. Til slutt blandes hvetemelet inn i deigen.

Sett papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 175°C i 15-20 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. Farg kremen i ønsket gulfarge (se tips).

Ta marengskremen straks i en kakesprøyte og sprøyt vakre topper på hver cupcake. Pynt med sjokoladeblomster eller annen kakepynt.

Tips

Du bør bruke konsentrert konditorfarge (pastafarge) når du farger marengskremen. Da trenger du kun littegrann for å få fin, gul farge uten å ødelegge konsistensen på marengskremen. Fås kjøpt i velassorterte kjøkkenutstyrsforretninger og mange nettbutikker, se tips under Lenker på startsiden.

De vakre blomstene jeg har pyntet med er laget av hvit sjokolade. De kan kjøpes i den svenske nettbutikken www.strosselannat.se og heter "Vit Chokladblomma".

De stilige, svarte formene med gule blomster er fra "Vestli House" og heter "Grace". Formene fås også kjøpt hos www.strosselannat.se.

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

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladecupcakes-med-gul-marengskrem