Pink Marshmallow Cupcakes



Ingredienser

Vanilla Cupcakes:
125 g smør
150 g sukker
2 store egg
2 ts vaniljeessens
2 dl kremfløte
3 dl hvetemel
1 ts bakepulver

Pink Marshmallow Fluff Filling:
200 g rosa marshmallow fluff (se tips)

Pink Meringue Marshmallow Frosting:
2 eggehviter
3,5 dl sukker
0,5 dl vann
1 ss lys sirup
1 ts vaniljeessens
- -
rosa konditorfarge (se tips)
200 g marshmallows (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk inn vaniljeessens. Sikt mel og bakepulver. Ha dette og kremfløten vekselsvis i

smørkremen og bland til en klumpfri deig.

Sett papirformer i muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i cupcakeformene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 175°C i ca 20 min, til de er gyldne og gjennomstekte. Avkjøl helt.

Skjær ut et hull på toppen av hver cupcake og legg i en teskje rosa 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.
Bland så i noen dråper rosa konditorfarge så du får ønsket rosafarge på marengskremen. Klipp opp myke marshmallows i mindre biter og vend inn i marengskremen.

Bruk to skjeer og fordel marengskremen straks på cupcakesene i store, generøse topper.

READY TO ENJOY YOURSELF, GIRL!

Tips

Marshmallow Fluff er en tykk, klissete marshmallowkrem som finnes i hvit med vaniljesmak og i rosa med jordbærsmak. 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.

Hos www.kakeboksen.no får du også kjøpt lyserosa papirformer i ulike varianter. Jeg har her brukt konditorfargen soft pink fra Americolor, men den finnes mange typer rosa konditorfarge å få kjøpt i nettbutikkene (se tips under Lenker på startsiden).

Du kan bruke små, rosa marshmallows hvis du får tak i, eller bruke hvite som du klipper opp i mindre biter. De blir likevel rosa når du blander dem inn i den rosa

marengskremen. Jeg brukte her utrolig søte, hjerteformede marshmallows med jordbærsmak som jeg kjøpte i butikken til Kremmerhuset for noen måneder siden.

Gå inn på www.detsoteliv.blogg.no om du vil se store bilder av disse cupcakesene. Der har jeg også lagt ut bilde av marshmallow fluff og marshmallowsene jeg har brukt.

Se også oppskrift på "Angel Food Cupcakes" og "Meringue og Marshmallow Cupcakes" på www.detsoteliv.no.

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

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