17. mai sjokoladecupcakes med marengskrem



Ingredienser

Sjokoladecupcakes:
150 g smør
250 g sukker
3 store egg
500 ml sjokoladeiskrem (se tips)
2 ts bakepulver
5 dl hvetemel
340 g chocolate chips (se tips)

Marengskrem:
2 eggehviter
180 g sukker
1 dl hvit sirup (se tips)
2 ss vann
0,5 ts sitronsaft
1 ts vaniljeessens

Pynt:
flaggstrøssel (se tips)

Fremgangsmåte

La iskremen tine i romtemperatur til den er smeltet, eller i hvert fall myk i konsistensen.

Pisk romtemperert smør og sukker til smørkrem. Tilsett eggene, ett om gangen, og pisk videre til en luftig krem. Pisk inn den smeltede sjokoladeiskremen (smørkremen

vil nå kunne skille seg litt, men det blir bra igjen når du pisker inn hvetemelet). Pisk inn bakepulveret og så melet. Pisk til deigen er jevn, fin og klumpfri i konsistensen, men ikke lenger enn det. Vend inn chocolate chips (eller hakket kokesjokolade).

Sett store muffinsformer i muffinsbrett (se tips). Fordel deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 200°C i ca 15-20 min (sjekk med kakenål at muffinsene er helt gjennomstekte). Avkjøl i romtemperatur til de er helt kalde.

Til marengskremen has eggehviter, sukker, sirup, vann og sitronsaft i en metallbolle over kokende vannbad. Pisk med håndmikser i 4-5 minutter, til du har en tykk og blank marengskrem. Ta bollen vekk fra vannbadet og pisk kremen i et par minutter til så den blir litt avkjølt. Pisk inn vaniljeessens til slutt.

Fyll marengskremen i en sprøytepose og sprøyt kremen på toppen av muffinsene. Dryss med flaggstrøssel til pynt.

Tips

Jeg har her som sagt brukt "Chocolate Fudge Brownie Ice Cream" fra Ben & Jerry's (fås kjøpt i flere matvarebutikker, jeg kjøpte isen hos COOP Mega). 1 boks tilsvarer 500 ml (420 g). Det går også an å bruke annen mørk og god sjokoladeiskrem.

Videre har jeg brukt amerikanske chocolate chips fra Hershey's (fås blant annet kjøpt hos Deli de Luca og Meny). Det går helt greit å bruke grovt hakket kokesjokolade i stedet.

Til marengskremen har jeg brukt hvit sirup med vaniljesmak (Light Corn Syrup). Dette fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker, blant annet hos ICA Maxi. Det går an å bruke vanlig norsk lysebrun sirup i stedet. Konsistensen blir noenlunde lik, men fargen på kremen ørlite mørkere. Du kan også bytte ut sirupen med 3 ss flytende glukose som nå fås kjøpt i de fleste matvarebutikkene (fra Dr Oetker).

Flaggstrøsselet er også fra Dr Oetker.

De fine røde og blå formene har jeg kjøpt hos Cacas. Ypperlige til 17. mai! Disse er store i størrelse, så du trenger muffinsbrett beregnet på store cupcakes. Det går også fint å lage mindre cupcakes med muffinsformer av vanlig størrelse, men pass da på steketiden, for de vil i så fall ikke trenge mer enn 12-15 min for å bli gjennomstekt.

Sjokolademuffinsene kan lages dagen i forveien og pakkes godt inn i plast så de holder seg myke. Marengskremen anbefaler jeg at du lager samme dag du pynter og serverer kakene.

Hurra for 17. mai!!!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/17-mai-sjokoladecupcakes-med-marengskrem