Mini Vanilla Meringue Cupkakes



Ingredienser

♥ 1 egg
♥ 1,25 dl sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 90 g hvetemel
♥ 1 ts bakepulver
♥ 0,75 dl melk
♥ 3 ss matolje

Marengskrem:
♥ 2,5 dl sukker
♥ 0,75 dl vann
♥ 2 store eggehviter
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Fremgangsmåte

Vaniljemuffins:
Pisk sammen egg, sukker og vanilje med elektrisk håndmikser til blandingen blir lys og luftig. Sikt i mel og bakepulver og bland i melk og olje.

Sett små papirformer i muffinsbrett som er beregnet på mini cupcakes. Fyll formene 2/3 fulle.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca. 10 min. Avkjøl helt.

Marengskrem:
Til marengskremen has først sukker og vann i en tykkbunnet kjele. La sukkerlaken

koke i 2-3 minutter, til laken blir seig og boblete. Pisk eggehvitene til stivt skum. Hell den blanke, varme laken i eggehvitene i en tynn stråle under fortsatt pisking. Pisk videre til en tykk og helt avkjølt marengs (5-10 minutter). Pisk inn vaniljeekstrakt til slutt. (Hvis du vil kan du farge marengskremen med litt konsentrert konditorfarge (pastafarge).)

Fyll marengskremen i en kakesprøyte og sprøyt små marengstopper på hver cupcake.

Tips

♥ Muffinsbrett beregnet på mini cupcakes fås kjøpt i de fleste nettbutikker som selger kakepynteutstyr. Det samme gjelder papirformer i ulike varianter.

♥ Mini-muffinsene smaker aller best samme dag de er laget, for da er muffinsene myke og marengskremen bløt og smelter på tungen. Marengskremen egner seg ikke så veldig godt til frysing.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mini-vanilla-meringue-cupcakes