Golden Oreo Vanilla Cupcakes



Ingredienser

Muffins:
♥ 150 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 2 store egg
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 vaniljestang
♥ 1,5 dl melk
♥ 2 ts bakepulver
♥ 250 g hvetemel
- -
♥ 12 Golden Oreos

Vaniljefrosting:
♥ 125 g smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 vaniljestang
♥ 300 g melis
♥ 2-3 ss kremfløte

Pynt:
♥ kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til luftig smørkrem. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk inn vaniljeekstrakt. Snitt opp vaniljestangen og skrap ut vaniljefrøene på innsiden. Bland også dette i smørkremen. Sikt mel og bakepulver. Ha dette og melken

vekselsvis i smørkremen og bland til en klumpfri deig.

Sett papirformer i muffinsbrett. Del kjeksene fra hverandre og prøv å få all hvit krem til å holde seg bare på den ene kjekshalvdelen (se tips). Legg en kjekshalvdel med hvit krem i bunnen av hver muffinsform slik at den hvite kremen vender opp.

Fordel kakedeigen over kjeksene i muffinsformene slik at formene blir 2/3 fulle.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 175°C i ca 20 minutter, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl helt.

Til frostingen has romtemperert smør i en bolle sammen med halvparten av melisen. Pisk dette til en luftig smørkrem. Tilsett så resten av melisen, vaniljeekstrakt, frø fra vaniljestangen og et par spiseskjeer fløte. Pisk kremen til den er lys og luftig. Tilsett eventuelt litt ekstra fløte eller melis alt ettersom kremen virker for tørr eller for bløt, helt til kremen får passe konsistens.

Ha frostingen i en sprøytepose og sprøyt vakre topper på de kalde muffinsene.

Knus resten av kjeksene (som er uten krem) til smuler og dryss noen kjekssmuler over muffinsene til pynt i tillegg til kakestrøssel.

Tips

♥ Golden Oreos er vaniljekjeks som fås kjøpt i de fleste store matvarebutikkene, blant annet hos Coop Mega.

♥ Det kan av og til være litt vanskelig å dele Oreokjeksene slik at det hvite kremfyllet holder seg på bare den ene kjekshalvdelen. Du kan da bare skrape vekk kremen på den ene kjekshalvdelen og smøre det på den andre, slik at du får samlet kremfyllet på bare den ene kjekshalvdelen som du legger i bunnen av muffinsformene.

♥ Disse cupcakesene kan fryses både med og uten vaniljesmørkrem på toppen.

♥ De bittesmå kulene som jeg har drysset på cupcakesene er kakestrøssel som heter "pareils". Fås kjøpt i mange farger i butikker som selger kakeutstyr. Der får du også kjøpt mange fine cupcakeformer.

♥ Oppskriften kan også brukes med vanlige Oreokjeks.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/golden-oreo-vanilla-cupcakes