Spøkelsescupcakes med sjokolade og marengskrem



Ingredienser

Sjokolademuffins:
♥ 1 egg
♥ 3 dl melk
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 1 dl nøytral olje
♥ 4 dl hvetemel
♥ 4 ts bakepulver
♥ 2 dl sukker
♥ 1 dl kakaopulver
♥ 200 g kokesjokolade

Marengskrem:
♥ 3 eggehviter
♥ 5 dl sukker
♥ 1 dl kaldt vann
♥ 2 ss lys sirup
♥ 1 ts vaniljeekstrakt

Pynt:
♥ spiselige øyne (se tips)

Fremgangsmåte

Sjokolademuffins:
Pisk egg, melk, vaniljeekestrakt og olje lett sammen med en stålvisp. Sikt det tørre, og bland dette raskt inn i deigen (ikke rør mer enn nødvendig, se tips).

Vend inn grovt hakket kokesjokolade til slutt. Kakerøren skal bli nokså tynn i konsistensen.

Ha papirformer i muffinsbrett og fyll formene ca. 2/3 fulle.

Stek muffinsene midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter (sjekk med kakenål at kakene er gjennomstekte).

Avkjøl muffinsene til de er helt kalde.

Marengskrem:
Ha alle ingredienser til marengskremen i en metallbolle. Sett metallbollen over en kjele med kokende vann. Bollen skal ikke være i berøring med vannet, men bare den varme dampen.

Pisk med en håndmikser, og pisk kontinuerlig i 8 minutter. Det skal da ha dannet seg en tykk marengskrem.

Ta metallbollen bort fra kjelen og pisk videre i marengsmassen i ca 1 minutt til så den avkjøles noe.

Pynting:
Ha den piskede marengskremen straks i en stor sprøytepose med rund sprøytetipp.

Sprøyt ut store topper marengskrem på hver sjokolademuffins.

Fest sukker-øyne til marengskremen.

Tips

♥ Ikke rør mer enn nødvendig i kakedeigen etter at hvetemelet er tilsatt. Da får du ekstra myke og luftige sjokolademuffins.

♥ Spiselige øyne fås kjøpt i de fleste butikker som selger kakepynt.

♥ Muffinsene kan lages dagen i forveien. Pakk dem da godt inn i plast slik at de ikke blir tørre.

♥ Muffinsene kan fryses uten marengskrem, men etter at de er toppet med marengskrem blir det nokså sølete å fryse dem ned. Jeg anbefaler da heller å oppbevare cupcakes du får til overs på et fat i kjøleskapet. De tåler å stå 1-2 dager, men er best samme dag de er pyntet med marengskrem.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/spokelsescupcakes-med-sjokolade-og-marengskrem