



## Sjokoladecupcakes med gul marengskrem

### Ingredienser

Sjokoladecupcakes:

125 g smør

2,5 dl lysebrunt rørsukker

2 store egg

1 ts vaniljeessens

1 ts bakepulver

0,5 ts natron

1,75 dl kefir

1 dl kakao

2,5 dl hvetemel

Gul marengskrem:

2 eggehviter

3,5 dl sukker

0,5 dl vann

1 ss lys sirup

1 ts vaniljeessens

gul konditorfarge (se tips)



### Fremgangsmåte

Pisk mykt smør luftig sammen med brunt sukker. Pisk inn eggene, ett om gangen. Pisk så inn vaniljeessensen. Bland i bakepulver, natron og deretter kefir og kakao og rør deigen jevn. Til slutt blandes hvetemelet inn i deigen.

Sett papirformer i muffinsbrett og fordel deigen i formene så de blir 2/3 fulle. Stekes midt i ovnen ved 175°C i 15-20 min. Avkjøl helt.

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. Farg kremen i ønsket gulfarge (se tips).

Ta marengskremen straks i en kakesprøyte og sprøyt vakre topper på hver cupcake. Pynt med sjokoladeblomster eller annen kakepynt.

### Tips

Du bør bruke konsentrert konditorfarge (pastafarge) når du farger marengskremen. Da trenger du kun littegrann for å få fin, gul farge uten å ødelegge konsistensen på marengskremen. Fås kjøpt i velassorterte kjøkkenutstyrsforretninger og mange nettbutikker, se tips under Lenker på startsiden.

De vakre blomstene jeg har pyntet med er laget av hvit sjokolade. De kan kjøpes i den svenske nettbutikken [www.strosselannat.se](http://www.strosselannat.se) og heter "Vit Chokladblomma".

De stilige, svarte formene med gule blomster er fra "Vestli House" og heter "Grace". Formene fås også kjøpt hos [www.strosselannat.se](http://www.strosselannat.se).

Gå inn på [www.detsoteliv.blogg.no](http://www.detsoteliv.blogg.no) hvis du vil se stort bilde av disse cupcakesene.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladecupcakes-med-gul-marengskrem>