

Oreo Cupcake

Min bror inviterede til housewarming forleden dag, og da jeg altid elsker en undskyldning for at bage kager var dette ingen undtagelse. Da jeg dog ikke havde så meget forberedelsestid, kunne det dog kun begrænses til cupcakes. Men de er jo også lækre!

Jeg fik lavet 4 forskellige slags:

Chokoladebombe med nødder, oreo, jordbær med karamel og blåbær/citron.

Min favorit var klart oreo cupcaken, så jeg vil dele opskriften med jer nedenunder!

(Copyright cupcakesopskrift.dk)

Ingredienser til 24 Oreo cupcakes:

24 halve oreo kiks med creme siden på

280 g mel

1 tsk bagepulver

$\frac{1}{2}$ tsk salt

115 g usaltet, blødt smør

375 g sukker

3 store æggehvider (stuetemperatur)

2 tsk vanilleekstrakt

250 ml mælk

20 Oreo kiks, knust

24 Oreo kiks til pynt – enten de resterende halve eller evt.

Oreo Mini

Fremgangsmåde:

Start med at forvarme ovnen til 175 grader.

Gør 24 cupcake forme klar. Læg en halv oreo kiks i bunden af cupcake formen med creme-siden opad.

Bland mel, bagepulver og salt i en skål og stil den til side.

Pisk smør med en elpisker på mellemste hastighed indtil det er blødt og cremet. Hæld sukker i og pisk indtil blandingen er let og luftig. Pisk herefter æggehviderne i én efter én.

Tilsæt vanilleekstrakt og når det er godt blandet i dejen så tilsætter du halvdelen af melblandingen. Pisk indtil det er rørt ud. Herefter tilsætter du mælken og derefter resten af melblandingen. Når det er pisket godt sammen tilsætter du de knuste Oreo kiks og vender dem forsigtigt rundt med en dejskraber.

Fyld dine cupcake forme 1/2 eller 2/3 op med dejblandingen og bag dem 15-20 min.

Køl dem af på en bagerist og lad dem køle helt af inden du pynter dem.

Lav din yndlings frosting og bland evt. hakkede oreo kiks i. Pynt til sidst med en oreo kiks på toppen

Til frosting lavede jeg chokoladeganache.

Du skal bruge:

1/2 L piskefløde

200 g lys chokolade

Piskefløden kommes i en gryde, og når den koger tages gryden af og chokoladen røres i.

Når det er helt smeltet sammen, skal ganachen på køl. (Husk endelig at komme film på, som skal dække helt ned til ganachen! Derved undgås kondens)

Efter ca. 3 timer (gerne længere), er den klar og skal bare piskes op (ligesom med flødeskum)