

OREO CUPCAKES

24 stk.

150 g smør
200 g brun farin
200 g sukker
3 æg
2 tsk. vaniljesukker
300 g mel
2 tsk. bagepulver
3 dl mælk
10 oreos hakket i stykker

Frosting

2,5 pasteuriserede æggevider
100 g sukker
220 g meget blødt usaltet smør (ikke margarine)
6 pulveriserede oreos

Pisk smør, brun farin og sukker sammen med en elpisker. Pisk æggene i - et af gangen. Bland bagepulver, vaniljesukker og mel sammen. Bland lidt af mælken i smørblandingen og tilføj derefter lidt af melblandingen - forsæt sådan til alle ingredienserne er sammenblandet. Vend de hakkede Oreos i dejen.

Hæld dejen i papirformene - de skal være 2/3 fulde Bag cupcakes i 20 minutter i en forvarmet ovn på 180°, hvis kagerne bliver for brune for tidligt, læg da sølvpapir over dem og fortsæt bagningen Når kagerne er bagt, skal de afkøles fuldstændig inden frostingens smøres på

Til frostingens piskes æggevider og sukker med et piskeris over et vandbad til alt sukker er opløst - det tager et par minutter. Tag skålen af varmen og pisk blandingen med en elpisker ca. 10 minutter til blandingen er fuldstændig kold og stiv. Pisk det meget bløde smør i - lidt af gangen. Hvis blandingen begynder at skille eller klumpe - pisk blot videre, indtil den er glat igen. Vend de pulveriserede oreos i frostingens og dekorer kagerne.

