

Nutella®-fyllda hasselnötscupcakes

Svår

10 Portioner

2 h 20 Min



Ingredienser

Cupcakes:

- 110 g smör
- 220 g strösocker
- 2 ägg
- 120 g malda hasselnötter
- 115 g mjöl
- ½ tsk bakpulver (2 g)
- en nypa salt
- 120 ml standardmjölk
- 150 g Nutella®

Maräng:

- 2 äggvitor
- 185 g strösocker
- ½ dl vatten

Gör så här



1

Cupcakes:

Värm ugnen till 170°C och placera ugnsgallret i mitten av ugnen. Vispa smör och socker i fem minuter. Blanda sedan i äggen och de malda hasselnötterna. Sikta i en annan skål ihop mjöl, bakpulver och salt och vänd sedan ned detta i smeten tills det precis är blandat.



2

Fördela smeten i 10 muffinsformar och grädda i cirka 20-25 minuter (eller tills en tandpetare som sticks i kakans tjockaste del kommer ut torr). Låt svalna på ett galler.



3

Skär av toppen på varje cupcake med en liten kniv och gröp en liten hålighet med en sked (spara toppen för att använda som lock senare). Fyll med hjälp av en spritspåse varje cupcake med 15 g Nutella® och lägg på locket överst.



4

Maräng:

Värm 150 g socker och vattnet i en liten kastrull tills blandningen når en temperatur på 118 °C. Vispa under tiden äggvitorna med elvisp. Tillsätt 35 g socker lite i taget samtidigt som du vispar tills smeten bildar mjuka toppar. När sirapen når 118 °C höjer du hastigheten på vispen och häller försiktigt i sirapen längs kanten av bunken. Fortsätt att vispa tills bunkens kanter inte längre är varma.



5

Fyll marängen i en spritspåse och spritsa den ovanpå dina cupcakes.



6

Karamellisera marängen med en liten gasbrännare eller med ugnens grillfunktion på högsta temperatur.