

Γεμιστά cupcakes σοκολάτας

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συστατικά

- 140 γρ. αλεύρι γ.ο.χ
- 1/2 κ.γ. σόδα
- 1/4 κ.γ αλάτι
- 120 γρ. βραστό νερό
- 40 γρ. κακάο
- 60 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- 1 κ.σ. σκόνη εσπρέσο
- 150 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 120 γρ. κρέμα γάλακτος
- 120 γρ. σπορέλαιο
- 2 αυγά
- 1 κ.γ. βανίλια σιρόπι

Για τη γέμιση

- 500 γρ. τυρί κρέμα σε θερμοκρασία δωματίου
- 70 γρ βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου
- 125 γρ. ζάχαρη άχνη
- 2 βανίλιες ή 1 κ.γ. σιρόπι βανίλιας

Για την επικάλυψη

- 120 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα

40 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares

Image not found or type unknown

12

Μερίδα/ες

Difficulty

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τα cupcakes

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 160 βαθμούς. Βουτυροαλευρώνουμε 12 φορμάκια ή βάζουμε τα ειδικά χαρτάκια για cupcakes.
- Ψιλοκόβουμε τη σοκολάτα και τη βάζουμε σε ένα μπολ με ζεστό νερό. Ανακατεύουμε να λιώσει η σοκολάτα και ρίχνουμε μέσα το κακάο και τον καφέ. Ανακατεύουμε καλά.
- Ρίχνουμε μέσα την κρέμα γάλακτος και το σπορέλαιο. Προσθέτουμε μέσα και τα αυγά και τη βανίλια και ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά μας. Ρίχνουμε και τη ζάχαρη και συνεχίζουμε το ανακάτεμα.
- Τέλος ρίχνουμε το αλεύρι, τη σόδα και το αλάτι σε ένα μπολ. Ανακατεύουμε πολύ καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν.
- Χωρίζουμε το μείγμα μας σε ίσα μέρη στα φορμάκια μέχρι τα 2/3 του. Ψήνουμε για 20-25 λεπτά.
- Αφήνουμε τα cupcakes να κρυώσουν μέσα στα φορμάκια για δέκα λεπτά. Τα αφαιρούμε από τις φόρμες και τα αφήνουμε να κρυώσουν για 1 ώρα.

Για τη γέμιση

- Χτυπάμε στον κάδο του μίξερ το βούτυρο με την άχνη μέχρι να αφρατέψει. Ρίχνουμε το τυρί κρέμα και το σιρόπι βανίλιας και χτυπάμε ξανά. Βάζουμε τη γέμιση μας σε ένα κορνέ.

Για την επικάλυψη

- Βάζουμε τη σοκολάτα σε ένα μπολ με μία μεμβράνη μέσα στον φούρνο μικροκυμάτων για 1,5 λεπτό στα 800 watt.
- Αφήνουμε να κρυώσει για 5 λεπτά . Με ένα μαχαίρι κόβουμε το πάνω μέρος του cupcake γύρω γύρω ,έχοντας κλήση 45 μοίρες και βγάζουμε ένα κωνικό μέρος από το cupcake.
- Αυτό το μέρος που βγάλαμε το κόβουμε σχεδόν όλο και κρατάμε μόνο το πάνω μέρος για να το χρησιμοποιήσουμε σαν καπάκι στο cupcake μας. Με το κορνέ μας γεμίζουμε το cupcake με τη γέμιση και βάζουμε το καπάκι μας από πάνω. Αλείφουμε με την επικάλυψη το καπάκι από το cupcake μας.

Πηγή: akispetretzikis.com