

heute gibt es...

Mokka-Cupcakes



Ingredienti: (Per 12 pezzi)

Per la spugna:

- 200g weiche Butter
- 150g 50g Zucker
- 2 prisen Salz
- 4 uova
- 200g di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 2 EL Kakao
- 2 cucchiaini di polvere di caffè istantaneo
- 2 pizzichi di cannella

Für das Topping:

- 12 amarene
- 300g Mascarpone
- Crema di formaggio 100g
- Zucchero a velo 40g

Preparazione:

Sponge:

1. Aggiungere il burro, lo zucchero 150g e un pizzico di sale in una ciotola e mescolare per circa 10 minuti fino a quando è biancastro e riceve una consistenza cremosa.
2. Due uova separate. I tuorli e due uova intere aggiungere al composto di burro e mescolare bene.
3. Mescolare la farina e il lievito e lavorare con l'agitatore nella massa.
4. Montare gli albumi con un pizzico di sale a neve, poi lasciare che il 50g spolverata di zucchero.
5. Poi gli albumi nella pastella distinguono fino ad ottenere una massa omogenea, che viene quindi diviso in due parti.
6. Cacao, caffè e mix di cannella e mescolate in una delle due metà.
7. In primo luogo, la luce e poi buio Versare la pastella in 12 tazze della focaccina. Questo mottling è prodotta a spirale trascinare una forcella con entrambe le masse.
8. Cuocere le Spugne in forno preriscaldato per 35 minuti a 160 ° C ad aria forzata (170 ° C superiore e calore inferiore).

Topping:

1. Mascarpone, crema di formaggio e zucchero a velo con una frusta elettrica per mescolare una crema a spruzzo.
2. Quindi riempire questo in una sac a poche (punta a stella con una maggiore apertura) e iniettare le Spugne raffreddati.
3. Jeweils mit einer Kirsche dekorieren und genießen ☐