

heute gibt es...

Tiramisù Cupcakes



Ingredienti(10 unità)

- di burro 150g, temperatura ambiente
- Zucchero 150g
- 1 pizzico di sale
- 3 uova
- 8 cucchiari di latte
- 240g Mehl
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- ½ TL Natron
- 1 EL polvere di caffè solubile
- 1 ½ amaretto

Topping:

- 400g Mascarpone
- 150ml di panna da montare
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 3 ½ EL zucchero a velo
- Cacao in polvere per la decorazione

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno a 160 ° C (forno ventilato) Preriscaldare.
2. Incorporare il burro con lo zucchero e il sale per qualche minuto in una ciotola.
3. Le uova gradualmente sotto agitazione e continuare a mescolare tutta la massa per circa 2 minuti.
4. Quindi aggiungere il latte e mescolare fino a quando il latte è stato completamente connessi alla pasta.
5. Farina, il lievito e mescolare bicarbonato, cucchiari aggiungere alla pasta e mescolate.
6. Aggiungere gli amaretti in una ciotola e sciogliere la polvere di caffè in esso mescolando. aggiungere all'impasto e continua agitazione fino ad ottenere una colorazione uniforme.
7. Ora entrare nei pozzetti di una piastra focaccina ramekins corrispondenti e distribuire l'impasto in esso.
8. (Non dimenticare stecchino!) I cupcakes per circa 25 minuti per cuocere in forno e lasciare raffreddare.
9. Mescolare la farcitura di mascarpone e lo zucchero a velo setacciato. Crema a neve, aggiungere lo zucchero vanigliato e piegare in. Versare la crema in una sac a poche e spremere sulla spugna.
Se si vuole iniettare come nella foto sul tuo bigné topping al Sole, si dispone di una Lochtulle spruzzi verso l'interno piccoli punti dall'esterno, fino a coprire l'intera superficie.
10. tortine Conservare in luogo fresco e un po 'di cacao prima di servire a sette.

