

Dupli sočni čokoladni cupcakesi

Za početak odlučio sam napraviti cupcakese koji na sebi imaju male cupcakese. Vrlo je jednostavno, a i zabavno jer se čak i moja sestra okušala u istiskivanju kreme

Ovo je moj ultimativni recept za čokoladne cupcakese koji ću vjerojatno ponovno koristiti kao bazu i u daljnjim receptima, ali će naravno biti izmijenjen. Ti cupcakesi su toliko sočni i čokoladni da im nećete moći odoljeti! Jednom sam ih slučajno ostavio nepokrivene cijelu noć, i ujutro, kad sam probao jedan, kao da sam ga tek prije par sati izvadio iz pećnice. Krema koju sam napravio je vrlo jednostavna, ali jako ukusna. Ovo je samo početak odličnih recepata i nadam se da ćete probati i uživati!

Sastojci za kremu:

- 500 g čokolade za kuhanje
- 250 g vrhnja za šlag

Priprema: Vrhnje stavite u lončić te ga stavite na laganu vatru da zavrije. Dok se vrhnje grije, nasjeckajte čokoladu na manje komadiće da se lakše otope; stavite u zdjelicu. Kada se u vrhnju počnu stvarati mjehurići, maknite ga s vatre i prelijte preko čokolade. Pobrinite se da je sva čokolada prekrivena i da na dnu zdjele nema čokolade koju vrhnje ne dodiruje. Kada je sve preliveno ostavite 3-5 minuta te onda promiješajte. U početku će izgledati kao da se neće sjediniti, ali nastavite miješati. Ako ima još komadića čokolade koji se nisu otopili, stavite sve u mikrovalnu i svakih dvadeset sekundi promiješajte dok se sve ne otopi ili možete to napraviti na pari. Sada prekrijte *ganache* s prozirnom folijom, tako da dodiruje površinu kreme. Ovo sada treba ostaviti na sobnoj temperaturi preko noći tako da napravite kremu dan prije, ali ako ste zaboravili ili vam se žuri, stavite je u hladnjak na sat vremena. Kada ste spremni napuniti slastičarsku vrećicu kremom, izmutite je dok ne bude prozračnija.

Sastojci za cupcakese (18):

- 175 g glatkog brašna
- 185 g šećera
- 40 g kakaa u prahu

- 1 žličica sode bikarbone
- 1 žličica praška za pecivo
- prstohvat soli
- 120 ml hladne kave
- 210 ml ulja
- 120 ml kiselog mlijeka
- 3 jaja

Priprema: Za ovo uzmite dvije zdjele i pjenjaču. Zagrijte pećnicu na 180-190 stupnjeva. U jednoj zdjeli pomiješajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, sol te kakao u prahu. U drugoj zdjeli pomiješajte ulje, mlijeko, kavu, jaja te dodajte šećer. Prosijte suhe sastojke u mokre, promiješajte te stavite u kalupe za muffine i pecite 18-20 minuta. Kad su ispečeni pričekajte par minuta te ih izvadite što prije kako bi zrak mogao kružiti oko njih. Ohlađeni u potpunosti su spremni za dekoraciju.

Sastojci za dekoraciju:

- smeđi fondant / praline u obliku „donjeg dijela“ cupcakesa
- šarene mrvice
- crveni bombončići

Priprema: Za mini cupcakes napravite kuglice od fondanta. Zatim je spljoštite na jednoj strani da bude ravna. Okrenite je na stranu te je izvaljajte kao da radite stožac, odnosno da bude uža na drugoj strani, te drugu stranu spljoštite. (Poigrajte se malo.) Sada tupom stranom noža napravite linije i imate vašu „osnovu“. Na slastičarsku vrećicu stavite zvjezdasti nastavak i napunite je kremom. Napravite poznati „swirl“ tako da napravite malu zvjezdicu nasred cupcakea te istisnite ostatak prateći „put“ zvjezdice. Pospite prstohvatom šarenih mrvica. Preko nastavka na vrećici stavite manji nastavak te istisnite na isti način kremu na mali cupcake. Na vrh njega stavite crveni bombončić te ga stavite ukošenog na vrh velikog cupcakea. Sad imate prekrasan i jako ukusan cupcake, uživajte!

Pratite Markov blog na: markobakes.blogspot.com