

Cupcakes Forêt-Noire



Pour 12 cupcakes au chocolat et aux cerises Amarena:

- 70g de cacao en poudre
- 250g de farine
- 170g de beurre
- 170g de sucre
- 3 œufs
- 12cl de crème épaisse
- 1 pincée de vanille en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 10g de cerises Amarena

Pour le glaçage:

- 50g de crème liquide à 30% de matière grasse
- 100g de mascarpone
- 50g de sucre glace
- Quelques cerises Amarena pour la déco

Commencez par préchauffer votre four à 180°.

Dans un saladier, mélanger le cacao, la farine, le sel et le bicarbonate de soude.

Dans le bol de votre robot (ou dans un second saladier), battez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux et uniforme. Ajoutez ensuite les œufs et la vanille.

Incorporez ensuite 1/3 des ingrédients secs, mélangez. Versez la moitié de la crème, puis encore 1/3 des ingrédients secs, puis le reste de crème et enfin le reste d'ingrédients secs.

Vous devez obtenir une pâte homogène et lisse. Incorporez alors les cerises Amarena hachées et mélangez.

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

www.caramelbonbonsetchocolat.fr Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse (vous pouvez aussi faire sans poche à douille et verser la pâte dans les caissettes à la cuillère mais je ne garantis pas que ce sera propre et régulier!).

Placez les caissettes en papier dans le moule à muffins. Remplissez les caissettes au 3/4 de pâte et enfournez pour 20-25 minutes.

Préparez ensuite le glaçage: montez la crème en chantilly, ajoutez petit à petit le mascarpone jusqu'à obtenir une crème montée ferme et épaisse. Ajoutez le sucre glace en continuant de fouetter. Transférez cette crème dans une poche à douille munie d'une douille fantaisie.

A la sortie du four, laissez les cupcakes refroidir sur une grille, puis recouvrez-les de glaçage et surmontez d'une cerise Amarena. Et régalez-vous!