Шоколадные капкейки с ганашем

(21 января 2015)

За что люблю школу - за то, что приходится осваивать новые рецепты и горизонты. Капкейки люблю, но никогда до этого не делала. Меня почему-то останавливает факт высаживания шапочки. Вроде все легко и просто, но где-то в голове кажется, что это тааак сложно.
Но директор сказал, что надо вставить в программу капкейки, так как их очень просят.
Делала их давно (еще в прошлом году), все как-то не было случая выложить.



Ингредиенты:

100 г сливочного масла

60 г темного шоколада (60-70%)

70 г какао-порошка

120 г муки

1/3 ч.л. соды

¾ ч.л. разрыхлителя

2 яйца

120 г сахара

¼ ч.л. соли

100 г сметаны или йогурта

Приготовление:

Растопить сливочное масло с шоколадом на водяной бане.
Яйца взбить с сахаром до плотного светлого состояния.
Добавить йогурт и растопленный шоколад, размешать.
Высыпать муку, какао-порошок (просеять), соль, соду, разрыхлитель. Перемешать.
Бумажные формочки уложить в форму для маффинов, выложить тесто на 2/3 формочек.
Выпекать при 180С 25-30 минут.

Ганаш:
200 г темного шоколада
130 мл сливок

Сливки нагреть, вылить на поломанный шоколад, размешать.
Дать застыть в холодильнике. Взбить, украсить капкейки.

Приятного чаепития!

Комментарии (17)

> **cookonline** 21 января 2015 15:26
> Чудесные)

> **eastflower** 21 января 2015 16:54
> Ирочка, спасибо!

> **sunpolina** 21 января 2015 15:45
> ганаш восхитительный!

> **eastflower** 21 января 2015 16:55
> Полиночка, спасибо!

natapovarenok 21 января 2015 16:19

Лена, вот и меня останавливает.)а капкейки у тебя замечательно получились!

eastflower 21 января 2015 16:55

Наташенька, спасибо! На самом деле, не все так страшно, главное - настроиться. Я уже думаю, какие следующие сделать.

aranart 21 января 2015 17:57

Симпатичные)

para_gn0m0v 21 января 2015 18:18

Шапочка просто чудесная!

lanochka08 21 января 2015 19:12

Красавчики!!!

natavera15 21 января 2015 22:02

восхитительные)

tania_bondarets 23 января 2015 01:49

и вкусно, и красиво)

artem_lobaloba 27 января 2015 11:59

как вкусненько)

latina_d 11 сентября 2015 19:04

Елена, я их приготовила. Без ганаша. До чего же вкусные!!!! Мягкие, влажные, невозможно описать. Переписала рецепт, теперь шоколадные-только такие!!!!!!! Спасибо Вам огромное. Пс: как видите, я продолжаю штурмовать Вашу страничку:)

eastflower 11 сентября 2015 19:16

Даша, спасибо вам огромное за доверие! Мне безумно приятно, что вам понравилось :))

Ольга 4 сентября 2016 18:33

Добрый день, а данный рецепт на какое количество расчитан?

Ольга 15 сентября 2016 17:15

Подскажите пожалуйста, на какое количество рассчитан рецепт! Спасибо

3 октября 2016 17:05

Ольга, здравствуйте! Получается примерно 10-12 шт.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

