Ванильные капкейки с масляным кремом (26 февраля 2015)

Рецепт нашла в журнале Russian Foodie, очень нежное тесто. А крем масляный решила сделать, так как просили в школе разные кремо. Рецепт крема брала у Ани **mrs_home** здесь.
Пока крем мягкий, я смогла съесть 1 капкейк, а вот потом не пошли, в общем, масляный крем - это не мое. Зато свекр был счастлив, увидев целый контейнер :)).
Выдавливается, конечно, масляный крем замечательно. Можно пробовать разными насадками.
Несу капкейки Лиле **liligorina** на ее ФМ "Мужская еда - 2 сезон".
А также Оле **wowcook** на ее конкурс "Lovely cupcake"


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты:

Тесто:

100 г сливочного масла

100 г сахара

2 яйца

1 ч.л. ванильной эссенции

100 г муки

1 ч.л. разрыхлителя

75 мл сливок

Взбить сливочное масло с сахаром. Добавить по одному яйца, каждый раз хорошо взбивая, добавить ванильную эссенцию и сливки, взбить.

Всыпать муку с разрыхлителем. Перемешать. Выложить в бумажные капсулы,

помещенные в форму для маффинов.
Выпекать при 180С 15-20 минут. Остудить.

Крем:
1.5 ст. сахарной пудры
100 г мягкого сливочного масла
2 ст.л. сливок 35%
0.5 ч.л. ванильного экстракта

Взбить масло, добавить сахарную пудру, сливки и ванильный экстракт. взбить до пышного состояния.
Выдавить кремовую шапочку на кекс.
Приятного чаепития!





Комментарии (26)

agro_al 26 февраля 2015 18:43

Красотища!

eastflower 26 февраля 2015 19:36

Аримине, спасибо! Вот, прорабатываю свое упущение, так давно хотела сделать, а все боялась шапочку отсаживать :)

flamebelle 26 февраля 2015 19:14

Очаровательные капкейки!

eastflower 26 февраля 2015 19:35

Оксаночка, спасибо! Даже смешно, что я их так боялась делать :))

aranart 26 февраля 2015 19:26

Симпатичные) Хотя масляный крем - тоже не мое.

eastflower 26 февраля 2015 19:37

Дарик, спасибо! Да, он на любителя. Я вот делала с соленой карамелью - вот это мое. Скоро выложу. А ты пробовала с белковым кремом? Что скажешь?

lily_rocha 26 февраля 2015 20:07

Лена, красиво!

eastflower 26 февраля 2015 21:40

Юленька, спасибо!

electrolyte_14 26 февраля 2015 21:20

Такие "зайчики", такие трогательные!

eastflower 26 февраля 2015 21:41

Спасибо! Вот, пробую разные насадки :))

sunpolina 26 февраля 2015 23:08

Волшебные :)

eastflower 26 февраля 2015 23:14

Полиночка, спасибо! тесто очень понравилось.

anya_gal 26 февраля 2015 23:54

Красивые капкейки! А что с кремом-то делать? Может, взбитый ганаш? Он нормально форму держит. Американский крем дла капкейков стандартный, палочка масла, две чашки сахарной пудры и пару ложек молока, жирно и невкусно. Но должны ж быть вкусные капкейки в природе! :)

eastflower 27 февраля 2015 00:19

Крем можно взять любой: взбитый ганаш, сливочный сыр+сливочное масло+ сахарная пудра, маскарпоне +шоколад, заварной крем+ сливочное масло, итальянская меренга.

sago_cuisine 27 февраля 2015 00:25

Лена, я тут делала крем из сметаны жирной (60%) и сливок 35% жирности с сахарной пудрой. Или можно добавить сироп из любого варенья. Так вот, взбивается замечательно и выдавливается тоже очень даже. Так что если масляные не любишь (как и я, в принципе), то замена неплохая.

eastflower 27 февраля 2015 00:26

Замечательный крем! А где ты сметану 60% достала? У фермеров?

halynatykhoruk 27 февраля 2015 00:50

оо,и я не люблю масляный крем,а вот муж постоянно просит.Лен,а каким еще кремом украшаешь капкейки?

eastflower 27 февраля 2015 00:56

Пробовала шоколад+ сливки, шоколад+ сливочный сыр+ сахарная пудра, сливочный сыр+ сливочное масло+ сахарная пудра, сливочный сыр+ соленая карамель. Можно итальянской меренгой, заварной крем+ сливочное масло или силвки, можно сливки + немного желатина. Светочка посоветовала жирную сметану (60%) +сливки. Можно маскарпоне, только в него надо немного сливочного масла добавить для стабильности.

frune4ka 27 февраля 2015 03:01

Привет, Леночка! Пришла к тебе в гости на вкуснятину)))

eastflower 27 февраля 2015 09:50

Юленька, как рада!!! Как твои дела? Скоро увидим тебя в журнале?

orange_dahlia 27 февраля 2015 17:47

очаровательные:)я вот тоже не фанат крема такого, один раз сделала капкейки и с тех пор только маффины)))

eastflower 1 марта 2015 02:02

Спасибо! Попробуй шоколадный крем - очень вкусно. Маффины тоже люблю.

tania_bondarets 28 февраля 2015 00:54

Лена, ты уже в капкейках спец)

eastflower 28 февраля 2015 01:10

Танюш, не, пока не спец. Я только учусь :))

wowcook 28 февраля 2015 20:11

Я тоже масляный крем не очень люблю, но если его немного положить, то все отлично))И спасибо за участие в конкурсе!

eastflower 1 марта 2015 01:53

Оленька, да, вот со сливочным кремом он очень хорошо идет. Я рада, что успела поучаствовать, а то в последнее время никак не получается специально для конкурсов и флешмобов готовить. Столько пропустила, аж жаль, но времени не хватает.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

