Шоколадные капкейки с соленой карамелью (28 февраля 2015)

Еще одни капкейки, которые я готовила для занятия. В эти я влюбилась. Все-таки соленая карамель - это нереально вкусная вещь.
Рецепт несу капкейки Лиле **liligorina** на ее ФМ "Мужская еда - 2 сезон".

А также Оле **wowcook** на ее конкурс "Lovely cupcake"





Ингредиенты на 12 шт:

Кексы:

250 г сливок (35%)

2 яйца

100 г сахара

25 г какао-порошка

110 г муки

25 г кукурузного крахмала

1.5 ч.л. разрыхлителя

Взбить сливки с сахаром до мягких пиков. Сразу добавить все яйца, взбить до однородности. Добавить сухие ингредиенты, перемешать.

Выложить в бумажные капсулы, помещенные в формы для маффинов.

Выпекать в разогретой до 170С духовке 18-22 мин. Остудить.

Соус из соленой карамели:

100 г сахара
40 г меда
150 г сливок
2 щепотки соли

Сахар и мед карамелизовать до карамельного цвета. Добавить горячие сливки, размешать. Добавить соль, перемешать. Остудить.

Крем с соленой карамелью:
100 г соленой карамели
200 г крем-чиза
100 г сливочного масла

Все взбить, отсадить на кексы. Полить оставшимся соусом.
Приятного чаепития!

Комментарии (22)

> **aranart** 28 февраля 2015 13:01
> О, вот это по мне сочетание)

> **eastflower** 28 февраля 2015 13:05
> Да, да, мимо карамельки и шоколада пройти тяжело :))

> **wowcook** 28 февраля 2015 16:02
> Какой крем интересный! Думаю, мне понравится!))Лена, а мне на конкурс чо не несешь?)))

> **eastflower** 28 февраля 2015 17:25
> Оля, спасибо! Спасибо за напоминание, я забыла, сейчас принесу :)

irsenas 28 февраля 2015 16:39

красавцы!

eastflower 1 марта 2015 00:44

Спасибо!

tania_bondarets 28 февраля 2015 18:36

Лен, ну я же говорю)

eastflower 1 марта 2015 00:44

Ты как всегда, права.

lifetastesgreat 1 марта 2015 22:02

такое сочетание, что оторваться, наверное, невозможно!

eastflower 1 марта 2015 23:07

Анечка, как ты права - от соленой карамели с шоколадом оторваться трудно :))

vkusnozhit 2 марта 2015 02:43

Лен, я как большой любитель капкейков))) уже на низком старте! При этом уже мысленно ощущаю их вкус!:) Супер! Спасибо за рецепт:)P.s. Лен, у тебя очепятка в соус попала без разрешения)))… не сразу даже поняла, что это мед

eastflower 2 марта 2015 21:40

Оля, спасибо! подправила :)), буду рада ,если вкус понравится. Сегодня на МК пробовали карамель - вкусно, но я поняла, что соленая - это бомба :))

liligorina 2 марта 2015 09:07

Карамельно очень)) И красиво))

eastflower 2 марта 2015 21:45

Лиля, спасибо! Карамельку я люблю, помню как у тебя варили кофейную, вкусная вещь :))

agro_al 3 марта 2015 14:22

я так и не пробовала до сих пор соленую карамель)

eastflower 4 марта 2015 00:21

Катюш, она на любителя, но вещь сумасшедшая, я ее редко делаю, потому что могу сама баночку съесть.

19 августа 2017 18:59

Доброго времени!В соусе сливки можно заменить чем-нибудь другим? и строго с высоким содержанием жирности или можно меньшим?Спасибо!

22 августа 2017 05:35

Здравствуйте! Лучше не заменять, так как 33% дают нужную текстуру, если будет молоко - то соус получится жидковатым, если возьмете сливки большей жирности - то будет гуще.

23 августа 2017 14:16

а если сметану использовать, вместо сливок? с такой жирностью в моем городе днем с огнем не сыщешь)

24 августа 2017 20:51

Здравствуйте! Можно сметану использовать.

28 августа 2017 14:27

спасибо за рецепты!

30 августа 2017 10:11

Мне очень приятно, что вам они полезны :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ **@ТелеЦойка** ·
https://t.me/tsoikaeast

