Карамельные капкейки с шоколадным кремом (16 июня 2015)

Делала эти капкейки уже давно, все не получалось выложить.
Очень нежные, с карамельным вкусом.



Тесто:
100 г сливочного масла
100 г сахара
2 яйца
2 ст.л. жидкой карамели
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, карамель взбить.
Всыпать муку с разрыхлителем. Перемешать. Выложить в бумажные капсулы, помещенные в форму для маффинов.
Выпекать при 180С 15-20 минут. Остудить.

Жидкая карамель:
190 г сахара
160 г сливок
40 г глюкозы
85 г сливочного масла

Сахар растопить в сотейнике (насыпаь тонкий слой, подождать, когда растопиться, подсыпать по-немногу, так постепенно растопить весь сахар). Одновременно нагреть сливки с глюкозой до кипения. Как только карамель будет готова, влить аккуратно горячие сливки, размешать, добавить мягкое сливочное масло. Остудить. Использовать 2 ст.л. в тесто. Остальное можно съесть или добавить в другую выпечку.

Крем из молочного шоколада:
даю как в рецепте у Мишлака, но смело можете брать половину.
200 г молочного шоколада
240 г сливок 35%
1 боб тонка (я взяла щепотку молотого)

Крем надо готовить за день: нагреть 140 г сливок. Добавить натертый боб тонка,

дать постоять 5 минут. Процедить. Так как у меня был порошок - я не процеживала.
Горячие сливки вылить на шоколад. Пробить блендером. Добавить оставшиеся холодные сливки. Пробить блендером. Накрыть крем пищевой пленкой и остудить в холодильнике ночь.
Затем взбить до плотных пиков.

(у меня оставался после банановых капкейков).
Выдавить крем на капкейки. Украсить по желанию.

Комментарии (24)

liligorina 16 июня 2015 15:46
Красавцы!)

irsenas 16 июня 2015 16:30
классные)

vostrik_ova 16 июня 2015 16:31
Как всегда, у тебя, Лен, красотища!Поэтому посмотрю, как в музее, облизнусь, и пойду каких-нибудь кривышей наварганю)))

imungu 16 июня 2015 16:47
Какие милашки.

polinaimp 16 июня 2015 19:52
Очень красивые....!! Вкуснятина!!!))

lily_rocha 16 июня 2015 21:29
Лена, бесподобно!

tania_bondarets 16 июня 2015 23:49

красивые шапочки)

flamebelle 17 июня 2015 00:19

Загляденье! Очень аккуратные и очаровательные!

zuzu38 17 июня 2015 09:08

Симпатичные капкейки!

agro_al 17 июня 2015 10:29

Симпампулечки у тебя вышли!

agro_al 18 июня 2015 12:02

Чудесные кексики!

sunpolina 18 июня 2015 20:53

Чудо!

agro_al 19 июня 2015 15:51

чудесные какие))

0na_samaya 27 июня 2015 20:58

большое спасибо за рецепт)

eastflower 28 июня 2015 00:40

Буду рада, если понравится :)

agro_al 30 июня 2015 17:26

Ленусик, у тебя тоже вижу аврал в жизни)))

eastflower 30 июня 2015 17:29

Оленька, привет! Не то слово :)), навалилось всего, сейчас Дима возвращается, думаю, полегче будет.

agro_al 30 июня 2015 17:35

так ты одна справляешься с мальчишками? Или они у бабушек?

eastflower 30 июня 2015 18:00

в будние со мной, но в выходные увозят на дачу. Сейчас еще садик перестал работать, а дежурный только завтра открывается. Тяжело, так как работать надо, а они носятся, гулять просят. Ничего, надеюсь, скоро на море уедем.

agro_al 1 июля 2015 01:17

Давай до моря увидимся?

eastflower 1 июля 2015 01:19

да, можно в четверг встретиться. Могу к тебе подъехать на обед.

agro_al 1 июля 2015 11:06

Давай!!! Это самый лучший вариант.

qkempek 2 июля 2015 13:03

Добрый день, у вас очень интересный блог:) Добавила в друзья, надеюсь на взаимность:)

eastflower 2 июля 2015 21:24

Добрый день! Рада, что понравился :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

