

Капкейки с очень пьяной вишней

Ингредиенты

- Яйцо - 3 шт
- Сахар - 60 г
- Мука - 40 г (+ еще немного присыпать формы)
- Какао - 25 г
- Коктейльная вишенка - для украшения (по желанию)

для начинки:

- Вишня - 100 г
- Сахар - 40 г
- Бренди - 40 г

для крема:

- Сливочное масло - 100 г (+ еще немного для смазывания формы)
- Сгущенное молоко - 150 мл



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Белки отделите от желтков. Желтки разотрите с половиной сахара. Белки взбейте миксером с оставшейся половиной сахара в воздушную пену и уберите в холодильник.

2

К желткам добавьте муку и какао, все тщательно взбейте миксером. Затем аккуратно понемногу добавляйте взбитые белки, вымешивая тесто лопаткой или ложкой.

3

Готовое тесто переложите в смазанные маслом и присыпанные мукой формочки, заполнив их на 3/4 объема. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 25–30 минут. Чтобы проверить готовность, проткните капкейк деревянной шпажкой: она должна остаться сухой.

4

Приготовьте начинку. Вишню с сахаром всыпьте в сотейник, добавьте 3 ст. л. воды и уваривайте 7 минут на среднем огне, чтобы ягоды дали сок. В самом конце добавьте бренди и прогревайте еще минуту, помешивая и выпаривая лишний алкоголь.

5

Приготовьте крем. Взбейте масло миксером до бела, затем тонкой струйкой, не прекращая взбивать, введите сгущенку и продолжайте взбивать еще несколько минут до пышности и однородности.

6

Вырежьте у кексов сердцевинки, раскрошите, добавьте в крем и все перемешайте.

7

Начините кексы вишневой начинкой. Крем сложите в кондитерский мешок с насадкой-звездочкой и сделайте на кексах шапочки. Если в вашем распоряжении есть коктейльные вишенки, украсьте ими капкейки.

Приятного вам аппетита :)