Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Клюквенные капкейки с розовой водой

21 ноября 2014 19:32 · https://open-cook.ru/recipes/klyukvennye-kapkejki-s-rozovoj-vodoj



О, эти **капкейки** восхитительны! Нежные, воздушные, с волшебной начинкой из белого шоколада и клюквы, с чудесным кремом Муслин...ммм...

Эти капкейки превратят ваши будни в праздник, станут приятным подарком дорогим людям и украсят любое торжество! **Клюква** чудесным образом сочетается с розовой водой.

Сразу отмечу, что если у вас нет розовой воды и вам ее не достать, то просто готовьте без нее, менее вкусными от этого капкейки не станут :)

Рецепт этих прелестных капкейков я нашла вот тут.

На 12-18 штук (все зависит от размера ваших форм):

- 170 гр сливочного масла комнатной температуры, очень мягкого
- 180 гр сахара
- 2 крупных яйца
- 170 гр муки
- 170 гр густой сметаны (я брала 20%-ную)
- 1/2 ч.л. разрыхлителя
- 1/4 ч.л. соды
- щепотка соли
- 1 ст.л. розовой воды (не обязательный ингредиент)

Для начинки (рецепт начинки я взяла у Нины Тарасовой):

- 125 гр белого шоколада
- 35 гр сливочного масла комнатной температуры, очень мягкого
- 100 гр клюквы (можно использовать замороженную, только предварительно ее нужно разморозить)

Рецепт крема "Муслин" вы найдете Здесь.

В отдельной миске смешать муку, разрыхлитель, соду и соль. Просеять.

Масло с сахаром взбить.



По одному добавить яйца, каждый раз немного взбивая, на этом этапе можно влить розовую воду, если вы ее используете, и перемешать.



Добавить в эту масляную массу половину мучной смеси и половину сметаны, все перемешать или немного взбить.



Отправить туда же оставшуюся мучную смесь и сметану, снова немного взбить. Получится пышное, легкое, светлое и воздушное тесто.



В формы для капкейков вставить бумажные капсулы, смазывать ничем не нужно. Выложить в формочки тесто на 3/4 где-то, можно чуть меньше. Отправить формочки с тестом в духовку, разогретую до 180 градусов, минут на 20. Выпекать до золотистого цвета, на готовность проверить зубочисткой, воткнув ее в середину капкейка, если выйдет сухой, значит, готово.



Готовым капкейкам дать полностью остыть. А затем вооружиться чайной ложкой и аккуратно сделать ею небольшую ямку в кексах, просто осторожно вынуть серединку. Это фото из соседнего рецепта, но зато на нем хорошо видны сами ямки. Постараюсь в скором времени сделать видео этого процесса.



Не нужно делать прям очень ровные края ямки, это не принципиально, все равно все заполнится начинкой и в итоге будет выглядеть здорово.



Для начинки нужно растопить белый шоколад на водяной бане. У меня с кастрюлями напряг, они вечно чем-то заняты, поэтому я просто довожу небольшое количество воды в чайнике до кипения, убираю крышку, ставлю на чайник сито, а в него миску с шоколадом. Все просто.



Растопленный белый шоколад.



Сливочное масло взбивать в миске, по немного добавляя растопленный шоколад.



Сделать из клюквы пюре. Вы можете процедить его и добавить в шоколадную массу, тогда начинка получится однородной и гладкой. Но я этого делать не стала и пюрировала не полностью, чтобы остались кусочки ягод. Смешать пюре с шоколадной массой. Я еще добавила немножко стружки белого шоколада, чтобы они попадались на языке и чуть уравновесили нежность самих кексов и кремовой шапочки.



Разложить начинку по **капкейкам** с вынутой серединкой, можно для этого использовать кондитерский мешок, но мне хватило и чайной ложки.



Осталось только сделать шапочку из крема! Насадку можно брать любую, какую вашей душе угодно.



Клюквенные капкейки с розовой водой

И разрез для вас, чтобы вы видели, как прекрасны эти **капкейки** и снаружи и внутри!



И еще немножко милых крошек.



Приятного аппетита!

Комментарии: 7

Мария # 16:12 10.02.2015

Анна, чудесный рецепт!!! Подскажите, у меня электрическая плита, в духовке есть вентиляция, как лучше выпекать капкейки: с включенной вентиляцией или это не играет никакой роли?

> **Анна Нечаева** # 16:23 10.02.2015
>
> Мне больше нравится выпекать без вентиляции, но это на любителя, у меня духовка хорошая достаточно. В рецепте температура дана для духовки без вентиляции, если будете включать вентиляцию, то выпекать нужно при 160 градусах.

Мария # 16:14 10.02.2015

Анна, а можно белый шоколад заменить на молочный или горький?



Анна Нечаева # 16:22 10.02.2015

можно и заменить, только учтите, что шоколад имеет разное процентное содержание какао-масла. Для горького шоколада нужно больше масла, мне кажется. А так попробуйте, я не экспериментировала



Светлана # 18:28 26.02.2015

Анна, здравствуйте! Хочу приготовить мини капкейки в формочка с дном 1-1.5 см . как их выпекать прикаких температурах и по времени. Просто уменьшить время?



Анна Нечаева # 18:47 26.02.2015

Здравствуйте! Думаю, стоит выпекать при той же температуре, но в два раза меньше по времени. Хотя...стоит отправить сначала 1-2 штуки в духовку и посмотреть как они себя поведут и тогда уже ориентироваться по ситуации, чтобы не "запороть" всю партию.



Гость # 06:58 27.02.2015

Спасибо, сейчас буду пробовать)))