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

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

Черничные капкейки

22 ноября 2014 10:49 · https://open-cook.ru/recipes/chernichnye-kapkejki



Вы думаете это обычные капкейки? А вот и нет) Это вкуснейшие **капкейки** с начинкой из белого шоколада с черникой и черничным кремом из творожного сыра! Бесконечно нежные, безумно вкусные и такие...фееричные что-ли.

Это **простой рецепт**, вообще ничего сложного, зато результат то какой чудесный! Эти крошки украсят любое торжество или превратят обычное чаепитие в **праздник**)))

Примерно на 16-18 штук:

- Для теста я брала уже многими любимый *рецепт ванильных капкейков*.

- Для кремовой шапочки использовала Крем из творожного сыра, чтобы он стал черничным нужно около **3 ст.л. черничного пюре**.
- Для начинки (рецепт начинки я взяла у Нины Тарасовой):
- 125 гр белого шоколада
- 35 гр сливочного масла комнатной температуры
- 125 гр черники (можно брать замороженную, предварительно разморозив ее)
- кондитерская посыпка по желанию

Испечь капкейки и дать им полностью остыть.



Чайной ложкой аккуратно вынуть серединку в капкейках, чтобы получились небольшие ямки.



Для начинки растопить белый шоколад на водяной бане.


open-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



Взбивая сливочное масло в миске по частям добавлять растопленный шоколад, чтобы получилась однородная масса.



Чернику пюрировать (если не сильно пюрировать, то в начинке будут попадаться кусочки ягод, но можно протереть пюре через сито и получить однородную шелковистую начинку) и добавить к шоколадной массе.



Перемешать.



Разложить начинку по капкейкам, это можно сделать и обычной чайной ложкой, не думаю что стоит тут заморачиваться с кондитерским мешком.



Приготовить крем из творожного сыра. По одной столовой ложке добавлять черничное пюре (лучше протереть его через сито, иначе будут попадаться небольшие кусочки), каждый раз перемешивая. Пробуя крем, довести его до нужного вкуса и цвета.



Выложить крем в кондитерский мешок с насадкой и сделать на капкейках кремовые шапочки.



Насадку можно использовать любую, какая вашей душе угодна. При желании украсить **капкейки** кондитерской посыпкой или сахарными жемчужинами.



И, конечно же, разрез этой прелести!



Приятного аппетита!

Комментарии: 13

Диана # 16:30 9.04.2015

Подскажите, пожалуйста, можно ли чернику заменить клубникой

> **Анна Нечаева** # 16:45 9.04.2015
>
> Можно

Екатерина # 15:30 18.05.2015

Подскажите ка сделать крем ищ творожного сыра

> **Анна Нечаева** # 15:31 18.05.2015
>
> В тексте рецепта есть ссылка на этот крем. ну или вот, если вы никак найти не можете
> http://open-cook.ru/recipes/krem-dlya-kapkejkov-iz-tvorozhnogo-syra

Екатерина # 16:53 18.05.2015

Спасибо.С детками увидела позже :)

Татьяна # 23:31 6.07.2015

Здравствуйте! Скажите, пожалуйста, сколько должны эти капкейки "отдыхать" в холодильнике, или им это не требуется ?
Заранее благодарю за ответ !

> **Анна Нечаева** # 05:33 7.07.2015
>
> Их можно кушать сразу, но пара часов или ночь в холодильнике пойдут им на пользу

Татьяна # 18:20 7.07.2015

благодарю Вас за прекрасный рецепт, капкейки получились очень нежными.
единственное, что я решила проэкспериментировать, и, вместо черники везде добавила вишню.
Всем советую, очень вкусно!

> **Гость** # 21:37 23.07.2015
>
> не увидела ваш комент, подскажите,вы целую вишню добавляли в качестве начинки?:-)

Гость # 21:36 23.07.2015

подскажите друзья,можно вместо начинки положить вишенку размороженную и крем сделать с вишневым пюре?:-)

> **Анна Нечаева** # 15:43 24.07.2015
>
> Конечно, можно положить вишенку (только луче без косточки) и крем с вишневым пюре)))
> Должно получится вкусно))

Юлия # 18:38 5.10.2016

Доброго времени суток, а если не добавлять масло? Вкус уже не тот будет, а то в капкейках масло, крем масло, Шапочка с маслом((

> **Анна Нечаева** # 18:42 5.10.2016
>
> Здравствуйте!
> Это тесто без масла никак нельзя приготовить.
> Можно поискать крем для шапочки без масла (шоколадный ганаш, например).