




Red Velvet Cupcakes



 85 de minute  10 portii  Mediu

Ingrediente

Bicarbonat - 1 lingurita
Cacao - 1 lingura
Esenta de vanilie - 1 lingurita
Faina - 150 de grame
Lapte batut - 120 de mililitri
Otet - 1 lingurita
Oua - 1 bucata
Praf de copt - 1 lingurita
Sare - 1 lingurita
Unt - 60 de grame
Zahar - 150 de grame
Zahar pudra - 200 de grame
Colorant rosu pudra - 5 grame
Crema de branza fina - 125 de grame

Mod de preparare

1. In primul rand, e foarte important ca ingredientele sa se afle la temperatura camerei. Astfel, scoateti untul, oul, laptele batut, crema de branza din frigider cu cel puțin o ora inainte de a va apuca de gatit. Luati tava de muffins si plasati hartii speciale de muffins in fiecare orificiu. Daca nu aveti hartii speciale, ungeti tava cu puțin unt. Preincalziti cuptorul la 180 de grade. E foarte important sa nu uitati acest pas; cuptorul trebuie preincalzit cel puțin 10 minute.

2. Masurati ingredientele necesare. Intr-un bol mare amestecati faina, sarea, praful de copt si cacao. Cerneti (cu ajutorul unei site de metal) ingredientele pentru a fi siguri ca nu exista cocoloase. Intr-un pahar amestecati laptele batut cu colorantul alimentar rosu. In alt bol, puneti untul aflat la temperatura camerei. Mixati untul timp de 2 minute, pana devine cremos. Adaugati zaharul si mixati inca 2 - 3 minute. Adaugati esenta de vanilie, apoi oul si mixati bine pana la incorporare completa.



3. Peste compozitia obtinuta, adaugati alternativ compozitia de faina si laptele batut, incepand si terminand cu faina. Astfel: adaugati 1/2 de cantitate compozitie de faina omogenizati; adaugati laptele batut omogenizati; adaugati si cealalta 1/2 compozitie de faina omogenizati. La final, puneti intr-un paharel bicarbonatul si adaugati otetul; lasati-l sa "se stinga" (pana spuma formata se lasa) si adaugati repede peste aluat. Omogenizati usor si rapid. Turnati compozitia in tava de muffins; umpleti doar 3/4 din cupele tavii. Dati la cuptor pentru 20 - 23 de minute, in functie de puterea cuptorului. Verificati spre finalul timpului cu ajutorul unei scobitori. Infigeti scobitoarea in mijlocul prajiturii; daca iese curata, inseamna ca aceasta s-a copt. Scoateti tava, lasati sa se raceasca maximum 10 minute in tava; apoi scoateti muffins-urile pe un gratar sau o tava pana la racirea completa.

4. In timp ce muffins-urile se racec, pregatiti crema. Untul si crema de branza trebuie folosite la temperatura camerei. Intr-un bol mixati untul si zaharul pana compozitia capata o textura nisipoasa. Adaugati, pe rand, cate o lingura de crema de branza; mixati bine de fiecare data. (Puteti adauga mai mult zahar, daca doriti.) Odata racite muffins-urile, oranati-le dupa cum doriti si creati astfel cele mai apetisante si delicioase cupcakes! Eu am ales sa ornez numai jumatate din ele. Din restul de aluat si crema am decis sa fac cateva Cake Pops cu care am ornat alta serie de cupcakes. (puteti bineinteles sa ornati celelalte 6 prajituri ramase intregi sau sa le mancati pur si simplu)

5. Cake Pops: Pentru 12 Cake Pops avem nevoie de: 6 muffins red velvet si 1/2 din crema pregatita mai devreme, bete de frigarui, 50 g de ciocolata, inca 200 g de ciocolata alba sau neagra. Faramitati bine aluatul. Adaugati peste el crema si amestecati bine, pentru omogenizare completa. Apoi, luati cate putin din compozitie si formati bile de aluat. (marimea o stabiliti voi) Odata formate bile din tot aluatul, topiti 50 g de ciocolata la bain-marie. Luati cate un bat de frigaruie, cufundati capatul ascutit in ciocolata topita si infigeti-l intr-o bila de aluat. Puneti deoparte si procedati asa pana terminati toate bilele. Bagati "acadele" astfel formate la congelator timp de 15 minute pentru ca ciocolata sa se intareasca. Dupa ce a trecut timpul, scoateti-le de la congelator si topiti cele 200 g de ciocolata la bain-marie. Lasati-o sa se raceasca putin, apoi luati fiecare prajitura pe bat si acoperiti-o in ciocolata alba. Daca ciocolata e prea groasa, puteti adauga putina frisca lichida sau putin lapte. Dupa ce ati cufundat fiecare prajitura in ciocolata, infigeti batul intr-o bucata de polistiren/cutie pana la racirea completa a ciocolatei. Daca nu aveti bete de frigarui, folositi scobitori. Sau pur si simplu serviti-le ca pe bomboane, pe hartii speciale, fara a folosi niciun fel de bat sau scobitoare. E foarte important ca dupa ce le tineti la congelator, sa le lasati putin sa se odihneasca; la fel si cu ciocolata dupa topire, lasati-o cateva minute sa se raceasca putin. Altfel, riscati ca Cake Pops-urile sa se crape. Sunt minuate la petreceri pentru copii si nu numai. Puteti folosi absolut orice aluat de prajitura si orice crema doriti.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>