

# Καπκέικς με βύσσινο και σοκολάτα , από την Luise και το Radicio.com!

Υπέροχα, αφράτα καπκέικς, γεμιστά με μαρμελάδα βύσσινο και με επικάλυψη σοκολατένια βουτυρόκρεμας. Από το radicio.com.

5.0 αστέρια από 7 άτομα

Προετοιμασία: 40 λεπτά | Μαγείρεμα: 25 λεπτά | Σύνολο: 1 ώρα και 5 λεπτά

Συνταγή για: 16 καπκέικς

Διατροφικά στοιχεία για 1 καπκέικ

Θερμίδες: 350 θερμίδες | Λιπαρά: 12 γρ.

Υλικά συνταγής για τα καπκέικς:

Βούτυρο: 70 γρ. (σε θερμοκρασία δωματίου)

Αλεύρι: 210 γρ. (για όλες τις χρήσεις)

Μπέικιν πάουντερ: 1 κουταλιά σούπας

Ζάχαρη: 250 γρ.

Αλάτι: 1/2 κουταλάκι τσαγιού

Γάλα: 210 ml

Αυγά: 2 μεγάλα

Βανίλια: 1 κουταλάκι εκχύλισμα ή 2 βανιλίνες

Μαρμελάδα βύσσινο: 100 γρ.

Υλικά συνταγής για τη βουτυρόκρεμα:

Άχνη ζάχαρη: 450 γρ.

Κακάο: 60 γρ.

Βούτυρο: 150 γρ. (σε θερμοκρασία δωματίου)

Γάλα: 60 ml

Τρούφα σοκολάτας: λίγο για πασπάλισμα (προαιρετικά)

Οδηγίες:

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 170 βαθμούς. Ετοιμάζετε με χαρτάκια ψησίματος, 1 ταψάκι για μάφιν (ή 2, ανάλογα τη χωρητικότητά τους).

2. Ανακατεύετε μαζί, στο μπολ του μίξερ, το αλεύρι, το μπέικιν, το αλάτι, το βούτυρο και τη ζάχαρη, μέχρι να υγρανθεί όλο το μείγμα και να μοιάζει με βρεγμένη άμμο.

3. Χτυπάτε μαζί, με το σύρμα των αυγών, τη γάλα με τα αυγά και τη βανίλια. Με το μίξερ στη χαμηλή ταχύτητα ρίχνετε το μισό μείγμα του γάλακτος και αφήνετε να χτυπηθεί μέχρι να γίνει ομοιογενές το μείγμα. Ανεβάζετε την ταχύτητα και χτυπάτε μέχρι να εξαφανιστούν όλοι οι σβόλοι. Χαμηλώνετε πάλι την ταχύτητα και ρίχνετε σταδιακά και το υπόλοιπο μείγμα γάλατος. Χτυπάτε στην ίδια χαμηλή ταχύτητα, μέχρι να απορροφηθεί όλο το υγρό. Σταματάτε το χτύπημα.

4. Μοιράζετε στα ταψάκια που ετοιμάσατε την ζύμη. Αν έχετε δοσομετρητή, μπορείτε να μετρήσετε 50 ml για κάθε θήκη καπκέικ (έτσι θα γίνουν ίδια όλα τα καπκέικς και θα πάρετε ακριβώς 16 κομμάτια)

5. Ψήνετε τα καπκέικς στον προθερμασμένο φούρνο, για 25 περίπου λεπτά (τα καπκέικ θα ροδίσουν ελαφρά από πάνω και όταν τα πιέζετε ελαφρά στην επιφάνεια τους θα επανέρχονται, με ελαστικότητα, στη θέση τους). Όταν είναι έτοιμα, τα βγάζετε από το φούρνο και τα αφήνετε 4 – 5 λεπτά μέσα στο ταψί να κρυώσουν ελαφρά. Τα βγάζετε στη συνέχεια από το ταψί και τα αφήνετε πάνω σε σχάρα να κρυώσουν εντελώς.

6. Για να ετοιμάζετε την βουτυρόκρεμα, κοσκινίζετε μαζί, μέσα στον κάδο του μίξερ, την άχνη ζάχαρη και το κακάο. Προσθέτετε το βούτυρο και χτυπάτε σε χαμηλή ταχύτητα, να μην μείνουν μεγάλα κομμάτια βουτύρου. Προσθέτετε σιγά – σιγά το γάλα, χτυπώντας σε χαμηλή ταχύτητα. Όταν ενσωματωθεί, αυξάνετε την ταχύτητα και χτυπάτε να γίνει αφράτο και ελαφρύ το μείγμα. Σταματάτε το χτύπημα. Με πλαστική μεμβράνη σκεπάζετε την

βουτυρόκρεμα (να είναι σε επαφή με την επιφάνεια της βουτυρόκρεμας για να μην κάνει κρούστα) μέχρι να την χρησιμοποιήσετε (δεν χρειάζεται ψυγείο).

7. Όταν τα καπκείκς κρυώσουν, κόβετε με κοφτερό μαχαιράκι ένα κυκλικό κομμάτι από την επιφάνεια του καθενός, περίπου 2,5 εκ διάμετρο και 2 – 3 εκ. βάθος (αφαιρείτε δηλ έναν κώνο). Στην τρύπα που δημιουργήσατε βάζετε από ένα κουταλάκι μαρμελάδα. Κόβετε από το κομμάτι που βγάλατε το μεγαλύτερο τμήμα του και με το υπόλοιπο ξανακλείνετε την τρύπα, καλύπτοντας την μαρμελάδα.

8. Με μικρή σπάτουλα αλείφετε την επιφάνεια των καπκείκς με μια γενναία ποσότητα βουτυρόκρεμας και αν θέλετε πασπαλίζετε με τρούφα σοκολάτας.

<http://www.radicio.com/%CE%BA%CE%B1%CF%80%CE%BA%CE%AD%CE%B9%CE%BA%CF%82-%CE%B2%CF%8D%CF%83%CF%83%CE%B9%CE%BD%CE%BF-%CF%83%CE%BF%CE%BA%CE%BF%CE%BB%CE%AC%CF%84%CE%B1/>