

Cupcakes 100% chocolat

Des cupcakes 100% chocolat qui plairont à tous les mordus de l'or noir en barre. Pourrez-vous résister à la tentation ?

environ 12 pièces    difficile  up to 40 Min.



- 1 Préparation du topping :**
Faites chauffer la crème dans une petite casserole. Cassez le chocolat en morceaux.
- 2** Hors du feu, ajoutez le chocolat et la pâte à tartiner à la crème et remuez bien. Laissez refroidir, recouvrez puis laissez reposer 6 heures (voire une nuit) au frais.
- 3** Déposez 12 caissettes dans les alvéoles d'une plaque à muffins, ou beurrez et farinez-les. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 4 Préparation de la pâte :**
Dans un récipient, montez les blancs en neige ferme avec le sel. Continuez de battre 3 min. puis ajoutez progressivement la moitié du sucre.

Ingrédients:

Matériel:

1 plaque à muffins
caissettes en papier (adaptées à la cuisson)

Pour la pâte:

2 blancs d'oeuf
1 gr. de sel
180 gr. de sucre
2 jaunes d'oeufs
1 oeuf
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
180 gr. de beurre pommade (mou)
150 gr. de noisettes en poudre
100 gr. de farine de blé
20 gr. de cacao en poudre
1,5 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker
75 gr. de crème fraîche épaisse

Pour le topping:

400 gr. de crème fraîche liquide
150 gr. de chocolat noir
100 gr. de pâte à tartiner

Pour la décoration:

décors en chocolat (roses, feuilles)



- 5 Dans un autre récipient, battez les jaunes d'œufs, l'œuf entier, le sucre restant, le sucre vanillé et le beurre. Ajoutez les noisettes en poudre.
- 6 Tamisez et mélangez la farine, le cacao et la levure chimique. Versez sur la préparation précédente en alternant avec la crème fraîche. Travaillez les ingrédients à vitesse lente. Incorporez les blancs en 2 temps.
- 7 Versez la pâte dans les empreintes de la plaque. Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

- 8 Sortez les cakes du four, laissez-les refroidir 5 min, puis démoulez et laissez refroidir sur une grille.
- 9 **Décoration :**
Lissez la crème puis mettez-la dans une poche à douille. Surmontez chaque muffin avec la crème au chocolat. Décorez avec les roses et les feuilles en chocolat.

