

# Cupcakes Forêt Noire

Cette célèbre spécialité allemande se décline aussi en version cupcakes !

environ 12 pièces    difficile  up to 40 Min.



- 1 Egouttez les cerises et recueillez le jus.
- 2 Déposez 12 caissettes en papier dans les alvéoles de la plaque à muffins ou beurrez et farinez-les. Préchauffez le four :  
**Four électrique : 180 °C**  
**Four à chaleur tournante : 160 °C**
- 3 **Préparation de la pâte :**  
Dans un récipient, battez les blancs à vitesse rapide avec la pincée de sel. Continuez de monter les blancs pendant 3 min. en ajoutant progressivement le sucre et le sucre vanillé. Travaillez jusqu'à obtention d'une neige très ferme.
- 4 Dans un autre récipient, mélangez les jaunes d'œufs avec le beurre (ou la margarine), l'huile et remuez bien.
- 5 Mélangez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude et incorporez à la préparation en alternant avec le lait et en travaillant à vitesse lente. Incorporez ensuite les blancs en neige en 2 temps.

## Ingrédients:

### Matériel:

1 plaque à muffins  
caissettes en papier (adaptées à la cuisson)  
1 poche à douille avec embout étoilé (diam. 15 mm).

### Pour la pâte:

3 blancs d'œuf  
1 gr. de sel  
180 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker  
3 jaunes d'œufs  
150 gr. de beurre à température ambiante (ou de margarine)  
3 c. à s. d'huile  
180 gr. de farine de blé  
1 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker  
1 pincée de bicarbonate de soude  
100 ml de lait  
20 gr. de cacao en poudre  
2 c. à s. de copeaux de chocolat noir

### Pour la garniture:

1 bocal de cerises au sirop (env. 175 g)  
30 gr. de sucre  
100 gr. de mascarpone  
400 ml de crème fraîche liquide  
30 gr. de sucre glace tamisé  
2 - 3 c. à s. d'eau de vie

- 6 Réservez 1/3 tiers de la pâte. Incorporez le cacao en poudre aux 2/3 de pâte restante.
- 7 Versez la pâte chocolatée dans les moules à muffins puis parsemez de copeaux de chocolat.
- 8 Réservez 12 cerises pour le décor. Disposez les cerises sur les copeaux de chocolat. Versez ensuite la pâte claire par-dessus.
- 9 Placez au four et faites cuire :

**Position de la grille : Milieu**

- 10 Sortez les cupcakes du four, posez-les sur une grille, laissez-les refroidir 5 min. puis démoulez. Laissez ensuite refroidir complètement.
- 11 **Préparation de la garniture :**  
Versez le jus des cerises dans une petite casserole, ajoutez le sucre et portez à ébullition pendant env. 12-15 min. jusqu'à obtention d'un sirop épais. Laissez refroidir et mesurez 50-75 ml.
- 12 Montez la crème fraîche liquide en chantilly ferme avec le sucre glace et le mascarpone. Ajoutez l'eau de vie. Incorporez la moitié du sirop et mélangez délicatement à l'aide d'une spatule afin d'obtenir un effet marbré. Versez la chantilly dans une poche à douille avec embout étoilé (diam. 15 mm).
- 13 Surmontez généreusement chaque cupcake de crème chantilly puis placez au frais. Avant de déguster, décorez d'une cerise et versez un filet de sirop sur chaque cupcake.

**Conseils**

- Si vous n'appréciez pas le mascarpone, vous pouvez utiliser 500 ml de crème fraîche liquide et 2 sachets de Cremfix Dr.Oetker. Battez rapidement la crème puis ajoutez le sucre glace tamisé et montez en chantilly très ferme.