



מאפינס שוקולד במילוי קרם חלבה

ביס שוקולד-חלבה מושלם. מאפינס משובחים שיכולים להוות מנת קינוח. ואם תגישו אותם חמים אז בכלל...

מתכון ל-24 מאפינס בינוניים # 24 קוקטיים למאפינס, הגודל הקטן # פרווה

ממלאים בקוקטיים לגובה של 2/3 ולא יותר כדי שהמאפינס לא יגלשו מעבר לשפת הקוקטיים באפיה. אופים ב- 180 מעלות 18-20 דקות, עד שהן קפיציות למגע. מקררים.

בעזרת כף, מוציאים חלק מאמצע המאפינס. מזלפים מקרם החלבה לתוך השקע שנוצר. ככל שהשקע יהיה גדול יותר, כך תגדל כמות המילוי. לא מומלץ להגזים... מעבירים את המאפינס להקפאה.

מכינים ציפוי:

לאחר שהמאפינס קפאו, ממיסים שוקולד וריצ' יחד לגנאש חלק.

טובלים את ראש המאפינס בגנאש באופן שהחלק העליון יהיה מכוסה כולו בגנאש.

מאחסנים במקרר ליומיים או בהקפאה לזמן ארוך יותר. מפשירים כחצי שעה לפני ההגשה.

טיפ: אפשר להמיר את קרם החלבה בכל קרם אחר שתמצאו כדוגמת קרם וניל, נוגט, קפוצ'ינו, לוטוס וכיוצא ב.

רכיבים:

רכיבים למאפינס:

2 כוסות סוכר

3.5 כוסות קמח

1 כוס קקאו איכותי

1/2 כוס אבקת שוקולית

5 ביצים

1 אבקת אפיה

3 סוכר וניל

1.5 כפיות סודה לשתיה

2.5 כוסות מים חמים מהולים ב- 1.5 כפות

אבקת קפה נמס

1/2 כוס ריצ' גולמי

1 כוס שמן

למילוי:

1 קופסא קרם חלבה

לציפוי:

200 גרם שוקולד מריר

125 מ"ל ריצ'

אופן ההכנה:

מערבבים במיקסר את כל הרכיבים, למעט המים והקמח. מוסיפים מים וקמח לסירוגין.

מערבבים רק עד שהבלילה אחידה ללא גושים.