

Tiramisu Cupcakes



Laura Sava

Stiu ca s-ar putea ca unii dintre voi sa se fi saturat deja de obsesia mea pentru cafea si Tiramisu, dar aceste Tiramisu Cupcakes, aceste briose cu cafea si glazura cremoasa de mascarpone se fac prea usor (si se orneaza si mai usor ☺), ramanand fragede mai multe zile, astfel incat m-am simtit obligata sa vi le impartasesc! :)))

Daca v-ati intrebat, asadar, cum altfel ati putea savura minunatul desert **Tiramisu**...aveti acum raspunsul! ☺

Ingrediente:

Aluat briose:

- 180 g unt
- 100 g zahar tos
- 80 g zahar brun

- 2 oua mari
- 120 ml cafea tare, rece
- 40 ml vin dulce Marsala
- 180 g faina
- 15 g pudra de cacao
- 2 lingurite praf de copt
- un varf de cutit bicarbonat de sodiu
- 1 lingurita rasa pudra de scortisoara (optional)

Crema de mascarpone:

- 250 g Mascarpone
- 50 g zahar pudra vanilat
- 80 ml smantana pentru frisca, batuta usor
- 1 lingurita nes

In plus:

- pudra de cacao, pentru pudrat

Sfat: Marsala se poate inlocui cu un alt vin dulce, ca „Lacrima lui Ovidiu”, sau cu o lingurita de nes, fin sau granulat, dizolvat in 2 linguri de apa fierbinte...desi fara Marsala aceste Tiramisu Cupcakes nu vor mai fi la fel!

Va recomand, asadar, sa cumparati Marsala!!!! ☺

Priviti cat de apetisante sunt!!!!



Laura Sava

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc potrivit); se aseaza hartiute speciale pentru briose in forma de briose.

Pentru aluatul de cupcakes, se bate untul moale, scos din timp din frigider, cu zaharul alb si brun. Cu ajutorul mixerului. Vreo 2 minute, nu mai mult, pentru ca nu trebuie sa se spumeze. Se adauga apoi ouale, pe rand, si se amesteca scurt. Se adauga amestecul uscat, adica faina amestecata cu cacaua, praful de copt, bicarbonatul...si scortisoara, daca va place. Mie imi place extraordinar de mult!!!! ☺

La sfarsit, se toarna cafeaua rece si vinul Marsala, care „ridica” acest banal aluat de briose la un alt nivel ☺ Aluatul se repartizeaza cat mai uniform in formele pregatite si se lasa la copt pentru cca. 20-22 de minute. Briosele se lasa apoi la racit in forme.

Cand sunt gata, se orneaza cu crema de Mascarpone, preparata astfel: se bate branza Mascarpone cu zaharul pudra vanilat; se

adauga apoi frisca batuta impreuna cu nesul si se amesteca totul usor cu o spatula.

Tiramisu Cupcakes, doar cu un mot de „frisca”:



Sau acoperite cu un strat generos de crema:



In ambele cazuri, pudrate din balsug cu cacao!!! ☺



*Laura
Sava*

Ataaaat de bune, incat ma mir si-acum ca am reusit sa surprind o sectiune ☺

*Laura
Sava*

