

Cupcakes forêt noire

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 15 min

Ingrédients :

La pâte :

4 œufs

120 g de sucre

100 g de farine

20 g de cacao amer en poudre

1/2 sachet de levure chimique

Le sirop :

25 cl d'eau

4 cuillères à soupe de sucre

1 sachet de sucre vanillé

La garniture :

40 cl de crème fraîche liquide à 30% MG

3 cuillères à soupe de mascarpone

4 cuillères à soupe de sucre glace

36 cerises au sirop style cerises Amarena

50 g de chocolat noir en copeaux

Préparation :

Pour le sirop : dans une casserole, mettez l'eau et les deux sucres, laissez cuire 15 min. Puis laissez refroidir.

Pour la génoise : Dans un saladier, mélangez la levure à la farine.

Séparez les blancs des jaunes, puis montez-les en neige. Quand ils commencent à bien mousser ajoutez le sucre et fouettez jusqu'à l'obtention d'une meringue brillante et ferme. Ajoutez aussitôt les jaunes d'œufs et de suite la farine et le cacao en poudre. Ne fouettez pas trop longtemps, juste ce qu'il faut pour que tous les ingrédients soient amalgamés.

Posez des caissettes en papier dans des moules à muffins. A l'aide d'une cuillère, remplissez chaque caissette.

Enfournez et faites-les cuire 15 min dans un four préchauffé à 180°C.

Pour la chantilly : Dans un saladier, montez la crème fraîche bien froide avec le mascarpone et le sucre glace au batteur en chantilly. Mettez la crème dans une poche avec une douille cannelée.

Montage : Arrosez généreusement les cupcakes de sirop puis à l'aide de la poche à douille cannelée, dessinez une forme de rose en chantilly sur le cupcake.

Décorez les côtés avec des copeaux de chocolat noir et déposez les cerises Amarena au milieu. Dégustez de suite ou bien laissez-les au frais jusqu'à la dégustation.