

Cupcakes quetsches et chocolat blanc



Ingrédients pour une vingtaine de cupcakes:

Cakes:

- 3 oeufs entiers
- 200g de sucre
- 75g de beurre fondu
- 120 ml de lait
- 300g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 300g de quetsches surgelées

Crème au chocolat blanc :

- 120g de lait
- 1 jaune d'oeuf
- 5g de sucre
- 5g de maïzena
- 1 feuille de gélatine
- 160g de chocolat blanc
- 140g de crème

Préparation :

Cakes :

Dans un saladier, mélanger à la cuillère en bois les oeufs et le sucre. Fondre le beurre à feu doux et l'incorporer au mélange oeufs-sucre. Ajouter petit à petit le lait, puis verser en une fois la farine et la levure. Bien mélanger.

Couper les quetsches encore surgelées en petits dés. Les mélanger délicatement à la pâte. Remplir des caissettes en papier au 3/4 . Pour une bonne tenue à la cuisson, je

pose mes caissettes en papier dans des moules à muffins. Enfourner à 180°C pour 25 mn, puis laisser refroidir sur une grille.

Crème au chocolat blanc :

Mélanger le jaune d'oeuf avec le sucre et la maïzena. Délayer avec le lait. Tremper la feuille de gélatine dans une grande quantité d'eau froide. Faire fondre le chocolat blanc au bain marie. Cuire le mélange oeuf-lait à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à épaississement. Incorporer la gélatine éssorée et le chocolat blanc fondu. Laisser refroidir en filmant au contact. Fouetter la crème et l'ajouter à la crème au chocolat blanc. Réserver au frais dans une poche à douille munie de la douille de votre choix.

Montage :

Recouvrir les cakes refroidis de crème au chocolat blanc, puis décorer avec des sucres fantaisie.