

## Cupcakes od čokolade i crvenog ribiza



Autorica: Monika Topolko

Za 18 cupcakesa

Vrijeme pripreme: 15min

Vrijeme kuhanja/pečenja: 25min

Ukupno vrijeme: 40min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Muffini & cupcakes

Ovi cupcakes imaju sjajan čokoladni okus, a u isto su vrijeme sočni i jako lagani. Intenzitet tamne čokolade fino je uravnotežen kiselkastim crvenim ribizom, kojeg, po želji, možete zamijeniti malinama ili borovnicama. U smjesu za cupcakese dodaje se vruća kava koja pojačava čokoladni okus i daje sočnost. Ako izbjegavate kofein, možete upotrijebiti kavu bez kofeina ili samo vruću vodu.

### Cupcakes od čokolade i crvenog ribiza

#### Sastojci

110g glatkog brašna

1/2 žličice sode bikarbone

1/4 žličice soli

50g kakaa u prahu

160g šećera

1 jaje

120ml mlaćenice

60g maslaca, otopljenog

1 žličica ruma

120ml vruće kave

60g crvenog ribiza

#### Postupak

Ugrijte pećnicu na 180°C. Dva kalupa za muffine obložite papirnatim košaricama.

U posudi pomiješajte brašno, sodu, sol, kakao i šećer. Dodajte jaje, mlaćenicu, otopljeni maslac i rum i miksajte dok ne dobijete glatku smjesu. Na kraju umiješajte vruću kavu pomoću silikonske spatule. Smjesa će biti rijetka.

Smjesu ulijte u staklenu ili plastičnu posudu za mjerenje tekućne pa je ulijte u pripremljene kalupe. Svaku košaricu napunite maksimalno do 3/4 visine. Ako previše napunite košarice, smjesa će se dići tijekom pečenja i prelići preko ruba. U svaku košaricu dodajte nekoliko bobica crvenog ribiza i pecite 20-25 minuta. Pečene cupcakese izvadite na rešetku da se potpuno ohlade prije nego što ćete ih ukrašavati ganacheom.

### Čokoladni ganache

#### Sastojci

150g nasjeckane tamne čokolade

150ml slatkog vrhnja

crveni ribiz za ukrašavanje

## Postupak

Nasjeckanu čokoladu stavite u posudu. Slatko vrhnje zagrijavajte na laganoj vatri do vrenja i odmah maknite s vatre pa prelijte preko čokolade. Nakon 2-3 minute, odnosno kad se čokolada počela otapati u vrhnju, pjenjačem izmiješajte smjesu dok ne dobijete gusti, svilenkasti ganache. Ostavite ga da se ohladi 5-10 minuta, a potom njime premažite cupcake. Ukrasite crvenim ribizom i poslužite na sobnoj temperaturi.