Шоколадно-апельсинові капкейки

Сьогодні капкейки – трендова випічка.

Саме цей оригінально-стильний варіант диво кексиків вирізняється сезонними фарбами та оздобою, а також легко й швидко готується. Надзвичайно витончений смак та аромат цього капкейку прихований у сміливому поєднанні шоколаду та апельсину. Цим десертиком Ви полоните серця ваших гостей.

Любов до цих маленьких тістечок покритих кремом, не має меж! Створені в Сполучених Штатах капкейки, сьогодні випікаються і в сім'ях, і в кав'ярнях по всьому світу. Кожен міні-кексик готується в індивідуальному паперовому стаканчику й оформляється відповідно до нагоди або за бажанням пекаря. А це і дозволяє капкейкам з роками залишатися не менше улюбленими й модними!

Капкейк буквально «чашковий торт», відомий також під назвою fairy cake — «торт феї».
Перші рецепти капкейків були записані в американських куховарських книгах у 1796, а згодом і у 1828 роках. Сама назва походить від формочок в яких їх випікали, також від міряльних чашок в яких вимірювали інгредієнти. Складниками, як правило, є вершкове масло, цукор, яйця та борошно, хоча існує багато й інших рецептів.

В англомовних країнах капкейки часто готують до дня народженнях, або для вечірки чи корпоративних заходів. Адже для того, щоб з'їсти капкейк не потрібні ані тарілка, ані вилка!

- 135 г вершкового масла
- 110 г просіяного борошна
- 1/2 чайної ложки соди для випічки
- 100 г цукру
- 25 г коричневого цукру
- 15 г какао

- 2 великих яйця
- терта шкірка 1 апельсина
- 2 столові ложки молока

Для апельсинового і шоколадного крему:

- 150 г цукру
- 2 яєчні білки
- 200 г вершкового м’якого масла
- терта шкірка 1 апельсина
- 150 г шоколаду 70%

Нагріти духовку 180 С. Приготувати спеціальну форму для 12 капкейків, викласти в кишеньки паперові формочки для капкейків.
Просіяти сипучі інгредієнти в миску міксера додати яйця та вершкове масло й перемішати на малій швидкості. Поступово додати молоко. На завершення додати терту шкірку лимона та ще раз перемішати.
Готову шоколадну масу рівномірно викласти столовою ложкою у формочки та випікати 20-25 хв.

Тим часом приготувати крем. У миску від міксера покласти білки та цукор.
Потрібно приготувати водяну баню, щоб на пару розчинити цукор у білках. Середню каструлю наповнити до половини водою та нагріти майже до закипання. Миску з білками та цукром помістити на каструлю так щоб дно миски не торкалося гарячої води. Помішувати білки та цукор вінчиком до повного розчинення цукру 3-5 хв. Зняти миску із пару та збивати білки міксером до повного їх охолодження на дотик 10 хв.
Вершкове масло кімнатної температури нарізати маленькими шматками та поволі додавати до вже збитих холодних білків. Продовжувати збивати.

> *У випадку коли крем немов би згорнеться, продовжувати збивати допоки маса не стане нормальної консистенції.*

На завершення збивання крему додати потерту шкірку одного апельсину та сік із половинки апельсину. Ще раз коротко перемішати. Розділити крем на дві рівні частини.
На попередній водяній бані розтопити постійно помішуючи дрібно посічений шоколад. Охолоджений та ще рідкий шоколад додати до однієї частини

крему, докладно перемішати.
До другої частини крему додати дрібку помаранчевої харчової фарби та добре вимішати.

Для декорування капкейків двоколірним кремом знадобиться великий кондитерський мішок із зубчастим наконечником. Наповнити мішок обидвома кремами, по один бік один, по другий інший крем та акуратно видавити на кожен кексик вимальовуючи кремом велику розетку.
Для ще більшої нарядності та святковості, і при особливій нагоді капкейки можна додатково ще прикрасити шоколадним листком, втикаючи його в кремову розетку.



































