

Cupcake Red Velvet

circa 12 pezzi



medio

Fino a 40 Min.



1 Preliminari:

Foderare uno stampo da muffin con pirottini di carta. Preriscaldare il forno.

Forno tradizionale: 180 °C**Aria calda: 160 °C**

2 Pasta:

Mescolare la farina, l'Epifin, il bicarbonato di sodio e il cacao in una terrina. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con uno sbattitore (fruste) brevemente alla velocità minima e poi alla velocità massima per 2 minuti fino a ottenere un impasto liscio. Versare l'impasto negli stampini per muffin. Adagiare la teglia sulla griglia all'interno del forno.

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 30 Minuti**

Staccare i muffin dagli stampini di carta e lasciarli raffreddare su una griglia.

Ingredienti:

Per lo stampo da muffin (12er):

12 Stampini di carta per muffin
Dr. Oetker

Pasta:

175 g di farina
20 g di Epifin Dr. Oetker
1 bustina di Bicarbonato di sodio
Dr. Oetker
1 c. da tè di cacao in polvere
250 g di zucchero a velo
1 bustina di Zucchero vanillinato
Dr. Oetker
100 g di burro o di margarina
ammorbidito
2 uova (M)
150 ml di latticello
2 c. da tè di aceto di mele
1 pizzico di sale
2 pacchetti di Coloranti
alimentari in verde, giallo, rosso
e blu Dr. Oetker solo rosso.
(ritenere un po' di colore rosso per
il topping)

Topping:

200 g di Philadelphia®
(formaggio fresco doppia panna)
125 g di mascarpone
1 bustina di Zucchero vanillinato
Dr. Oetker
50 g di zucchero a velo
setacciato
300 ml di panna fredda
di Coloranti alimentari in verde,
giallo, rosso e blu Dr. Oetker
rosso

- ③ Tagliare i muffin orizzontalmente e disporre le parti inferiori dei dolcetti su un piatto per torte.

④ **Topping:**

Mescolare il formaggio fresco, il mascarpone, lo zucchero vanillinato e lo zucchero al velo con lo sbattitore (fruste) fino a ottenere un composto liscio. Incorporare la panna un po' alla volta e montare il tutto a neve ferma. Cospargere un paio di gocce di colorante alimentare rosso sulla crema e versare il tutto in un sac à poche con beccuccio a stella (12 mm Ø). Distribuire circa metà della crema sulla parte inferiore dei dolcetti e posizionare sopra le rispettive parti superiori. Distribuire a ciuffi la crema restante sui cupcake. Riporre i cupcake in frigorifero fino al momento di servire. Cospargere a piacere con lo zucchero al velo.

Tip from the Test Kitchen

- I cupcakes possono essere congelati.