Schoko-Espresso-Cupcakes mit flüssigem Himbeerkern





- 

Schokolade und Himbeeren sind einfach eine fantastische Kombi. Aus diesem Grund habe ich diese Schoko-Espresso-Cupcakes mit flüssigem Himbeerkern gebacken. Den Teig habe ich mit schwarzem Kakao und schön starkem Espresso gemacht. Der flüssige Kern besteht aus einem Himbeercurd und getoppt wird das ganze von einer schwarzen Schoko-Mascarponecreme, die durch den dunklen Kakao einen sehr intensiven Schokoladengeschmack hat. Der schwarz-rot Kontrast sieht einfach super aus und ist nicht nur zu Halloween ein Hingucker!

Rezept:
Zutaten: 12 Stück
Teig:
• 125g weiche Butter
• 130g Zucker
• 2 Eier Gr.M
• 100g Mehl
• 50g schwarzes Kakaopulver (normaler Backkakao geht natürlich auch))
• ½TL Backpulver

• 1 Prise Salz
• 100g Sahne
• 100ml heißen Espresso

Himbeercurd: Menge reicht für ca. ein großes Marmeladenglas
• 120ml pürierte Himbeeren (aus ca.200g Himbeeren TK)
• Abrieb 1 Zitronen
• 80g Zucker
• 3 Eier Gr.L
• 60g Butter in Würfeln
• rote Lebensmittelfarbe

Schoko-Mascarpone-Creme:
• 250g Mascarpone
• 250g Sahne
• 2 Sahnesteif
• 100g Puderzucker
• ca. 60-70g schwarzer Kakao (normaler Backkakao geht natürlich auch)
• evtl. etwas schwarze Lebensmittelfarbe

Außerdem:
• Himbeerpulver

Zubereitung:
Himbeercurd:
Himbeeren auftauen, pürieren, durch ein Sieb streichen und 120g abwiegen. Zitronenschale, pürierte Himbeeren, Zucker und Eier in einem kleinen Topf verrühren. Die Butter zugeben und auf mittlerer Stufe unter Rühren erhitzen. Wenn es angedickt und Spuren des Schneebesens sichtbar sind und bleiben, ist das Curd fertig. Vom Herd nehmen. Für intensives rot, mit der Lebensmittelfarbe einfärben. Nun durch ein Sieb streichen, in ein sauberes Glas mit Schraubverschluss füllen und komplett erkalten lassen.

Teig:
Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und die

Muffinförmchen in das Muffinblech legen.
Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Nun die Eier nach und nach zur Butter-Zucker-Masse geben. Das Mehl mit Backpulver und dem Kakao mischen, sieben und hinzufügen. Alle Zutaten gut vermengen. Jetzt Salz, Sahne und Espresso dazugeben und kurz einrühren. Der Teig ist jetzt sehr flüssig, lässt sich dadurch aber toll in die Förmchen gießen. In ca.20-25 Min. fertigbacken. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Schoko-Mascarpone-Creme:
Puderzucker sieben und mit dem Sahnesteif mischen. Mascarpone mit etwas Sahne glatt rühren. Dann nach und nach die restliche Sahne dazugeben. Wenn die Masse dicker wird, das Puderzucker-Sahnesteifgemisch einrühren und weiter schlagen, bis die Creme fest ist. Jetzt den Kakao dazugeben und gut vermengen. Bei Bedarf noch etwas schwarze Lebensmittelfarbe hinzugefügt.

Nun die abgekühlten Cupcakes mittig etwas aushöhlen und das Himbeercurd mit einem Spritzbeutel einfüllen. Die Schoko-Mascarpone-Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und aufdressieren. Mit etwas Himbeerpulver bestreuen.

Guten Appetit!