

# Капкейк Портокал и шоколад

Рецепта за 12 броя



Преди да започнеш премери точно всички съставки и се увери, че са със стайна температура.



Температура на печене

165 °C в конвекторна фурна  
190 °C в стандартна фурна



Време на печене  
22 минути



Рецепта за  
12 кексчета

Хранителна стойност  
за 100 g продукт:

**Енергийна стойност**  
1794.1 kJ/428.8 kcal.

**Мазнини: 25.0 g**,  
от които наситени  
мастни киселини  
15.2 g. **Въглехидрати:**  
46.2 g, от които  
захари 35.1 g.  
**Белтъци: 4.7 g. Сол:**  
0.3 g.

Хранителната стойност е изчислена спрямо съставките, използвани в пекарните на Take a Cake. Стойностите могат да варират в зависимост от съставките, които използваш.

## Съставки

### За глазура Шоколадов мус

125 г краве масло  
220 г бяла пудра захар, пресята  
200 г крема сирене  
30 г какао  
25 мл студено прясно мляко

### За тестото

125 г краве масло  
125 г кристална бяла захар  
2 бр. яйца  
125 г бяло пшенично брашно  
7 г бакпулвер  
125 г сладко от портокали  
5 мл портокалова есенция  
80 г шоколадови калети

## Начин на приготвяне на глазура Шоколадов мус

- 1 Разбий маслото с миксер на максимална скорост за 8 мин., докато побелее.
- 2 На всеки 2 мин. спирай миксера и обръщай маслото с шпатула.
- 3 Смести пресятата пудра захар с какаото и много внимателно, малко по малко ги добавяй към маслото, докато миксерът е на минимална скорост. След това добави и прясното мляко на струйка. Разбъркай на максимална скорост за 30 сек., докато стане пухкава смес без буци.
- 4 На всяка 1 мин. спирай миксера и обръщай сместа с шпатула.
- 5 Добави половината крема сирене и бъркай 20 сек. на средни обороти.
- 6 Добави и другата половина крема сирене и бъркай 20 сек. на средни обороти.
- 7 Накрая бъркай цялата смес на максимални обороти 20 секунди.
- 8 След това пресипи готовата глазура в кутия и я сложи в хладилника, за да стегне.

## Начин на приготвяне на кексчетата

- 1 В дълбока купа разбий маслото с миксер, докато стане гладко като крем. Обикновено отнема около две-три минути.
- 2 Добави захарта и продължи с разбиването до получаването на пухкава смес. От време на време спирай миксера и разбърквай сместа с шпатула.
- 3 Прибави яйцата едно по едно. Важно е всяко яйце да бъде поето напълно от сместа, преди да добавиш следващото. В противен случай сместа може да се "пресече".
- 4 Смести сухите съставки и ги изсипи малко по малко в купата със сместа от масло, захар и яйца. От време на време спирай миксера и разбърквай сместа с шпатула.
- 5 Добави сладкото от портокали към получената смес и разбъркай с миксера докато се разпредели в цялото тесто. Не по-дълго.
- 6 Сложи шоколадовите калети в сместа и разбъркай за кратко, само колкото да се разпределят равномерно.
- 7 Дозирай полученото тесто в 12-те подредени в тава за кексчета хартиени формички и бързо ги сложи на средно ниво в предварително загрятата фурна.
- 8 След като времето за печене изтече, извади готовите кексчета от фурната и внимателно ги пренеси от тавата за кексчета на решетка, върху която да изстинат напълно. Това е важно, защото ако ги оставиш в тавата, хартийките ще се овлажняват и кексчетата ще станат глетави.
- 9 След като изстинат, декорирай с глазурата и поръси отгоре с парченца портокал, шоколадови къдрици, карамелизирана захар или с друг подходящ финиш.