

Cupcakes complètement café



Je commence la semaine en vous proposant des cupcakes qui sont une création ! D'irrésistibles cupcakes intensément café car ils sont complètement au café. De la génoise à la décoration en passant par la ganache ! Je voulais réaliser des cupcakes sur lesquels je pouvais mettre mon délicieux coulis de café à la vanille et en faisant les courses j'ai vu le chocolat au café de Nestlé® et là...ça y est j'avais mon idée en tête ! C'est cupcakes ont vraiment plus et ils plairont au fan de café !

Pour environ 8 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise au café:

- 2 gros oeufs
- 100g de beurre très mou
- 4c. à soupe de lait (5cl)
- 140g de farine
- 100g de sucre en poudre
- 2c. rase à café de levure chimique (1/2 sachet)
- 1 pincée de sel
- 2c. à soupe de café soluble

Pour la ganache au café:

- 200g de chocolat au café de Nestlé® Dessert
- 90g de crème entière

Pour la décoration/servir:

- Coulis de café à la vanille (recette [ici](#))

Préparation:

Préparez la ganache au café:

Coupez le chocolat au café en morceaux et mettez-le dans un saladier.

Portez la crème entière à ébullition et versez-la sur le chocolat. Attendez quelques instants puis mélangez avec une spatule de façon à obtenir une préparation lisse et homogène.

Entreposez toute une nuit au réfrigérateur.

Préparez la génoise au café:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Faites chauffer le lait 30sec u four à micro-ondes et délayez-y le café soluble. Réservez.

Mélangez le beurre et le sucre au fouet, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez les oeufs un à un, en fouettant entre chaque ajout, puis ajoutez la farine, le sel et la levure chimique. Mélangez bien puis incorporez le lait au café.

Déposez des caissettes (en papier ou en silicone) dans chaque alvéole de votre moule à muffins. Répartissez la pâte au café dans chaque caissette. Enfournez pour 25min.

Après ce temps, démoulez les cupcakes des alvéoles et laissez-les refroidir sur une grille.

A l'aide d'un batteur électrique, montez la ganache jusqu'à ce qu'elle soit bien aérée. Mettez la ganache dans une poche à grosse douille lisse.

Décorez les cupcakes refroidis avec la ganache et déposez-les sur une grille au-dessus d'une feuille de papier sulfurisé.

A l'aide d'une cuillère à café, versez du coulis de café à la vanille sur la ganache.

Servez aussitôt ou entreposez au frais jusqu'au moment de servir.