

Cupcakes aux cerises amarena



Aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette avec mes fameuses cerises amarena maison ! De délicieux cupcakes qui sont une création aux cerises amarena. Une génoise aux cerises, une crème au mascarpone et décoré tout simplement avec des cerises amarena. Tout simplement exquis !

Pour environ 9 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise aux cerises:

2 gros oeufs

1 yaourt nature

140g de cerises au sirop dénoyautées et égouttées

1c. à soupe d'amaretto

140g de farine

100g de sucre en poudre

2c. rase à café de levure chimique (1/2 sachet)

1 pincée de sel

Pour la crème mascarpone:

250g de mascarpone

60g de sucre glace

Pour la décoration:

160g de cerises amarena avec leur sirop (recette [ici](#))

Préparation:

Préparez la génoise aux cerises:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mettez les cerises au sirop égouttées dans le bol d'un mixeur et mixez de façon à les réduire en purée. Réservez dans un bol.

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 l'amaretto et les cerises en purée.

Déposez des caissettes (en papier ou en silicone) dans chaque alvéole de votre moule à muffins. Répartissez la pâte aux cerises dans chaque caissette. Enfournez pour 25 à 30min.

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

Préparez la garniture:

Pendant ce temps, fouettez le mascarpone au fouet pour l'attendrir. Ajoutez-y le sucre glace et fouettez de nouveau. Mettez cette préparation dans une poche munie d'une grosse douille lisse.

Décorez les cupcakes avec la crème au mascarpone. A l'aide d'une c. à soupe déposez des cerises amarena avec leur sirop sur la crème.

Servez aussitôt ou entreposez au frais.