

Jabłkowe cupcakes ze szwajcarskim bezowym kremem maślanym

Pomyślałam sobie, że jeszcze nie czas na apple pie. Jeszcze chwilę poczekam aż wykorzystam ten przepis... Najpierw cupcakes z jabłkami na Apple Pie Day do Davida do szkoły. Pierwszy raz w życiu zrobiłam ten krem bezowy. Muszę przyznać, że mimo, że jest w nim troszeczkę więcej pracy, to w smaku jest mniej słodki niż inne kremy. Poza tym można go dowolnie barwić, dodawać zapachów, aromatów, a także owoców, by nabrały owocowego smaku.

Przepis na cupcaks pochodzi z książki *The Big Book of Cupcakes*, a przepis na krem z książki *Martha Stewart's Cupcakes*.



Składniki na 24 cupcakes:

- 1,5 szklanki cukru
- 1 szklanka oleju

- 3 jajka
- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 0,5 łyżeczki soli
- 3 szklanki startych na małych oczkach jabłek (polecam Ligoł lub Granny Smith, gdyż nie rozwalają się podczas pieczenia)

Składniki na około 5 szklanek kremu:

- 5 białek
- 1 szklanka + 2 łyżki cukru
- szczypta soli
- 450 g masła
- 1,5 łyżeczki naturalnego ekstraktu z wanilii

Przygotowanie cupcakes

1. Wymieszać mokre składniki.
2. Wymieszać suche składniki bez jabłek.
3. Połączyć wszystkie składniki razem. Ciasto będzie bardzo gęste.
4. Wmieszać jabłka. Konsystencja ciasta będzie bardziej luźna.
5. Wykładać ciasto do papilotek.
6. Piec w 175 stopniach przez 20-30 minut (do suchego patyczka).
7. Wystudzić na kratce.

Przygotowanie kremu

*Białka należy ubijać w kąpielu wodnej. Ja mogłam umieścić białka w misie robota kuchennego, która jest odporna na wrzątek.

1. Do misy robota kuchennego wrzucić białka, sól i cukier.
2. Misę umieścić nad garnkiem z gotującą się wodą. Ubijać trzepaczką aż do całkowitego roztopienia się cukru. Masa będzie gotowa wtedy, kiedy nie będziemy czuć cukru między palcami. Oznacza to także, że nasze surowe białka są już całkowicie bezpieczne dla nas w jedzeniu.
3. Umieścić misę robota w robocie i ubijać na średnio-szybkich obrotach przez około 10 minut aż białka będą świejące, sztywne i puszyste.
4. Do masy wrzucać stopniowo masło. Na koniec dodać aromat. W tym momencie można też dodać owoców: 200 g malin, jagód itp.

5. Zmienić mieszadło ubijające na mieszadło- wiosło. Mieszać masę przez około 10-15 minut. Masa zamieni się w zważoną masę, ale znaczy to, że jesteśmy na dobrej drodze i że tak właśnie być powinno.
6. Masa jest dobra wtedy, kiedy będziemy słyszeć charakterystyczne chlupanie (dostaje się powietrze) w misie. Co ważne, masę można przechowywać do 3 dni w lodówce lub do miesiąca w zamrażarce (w szczelnie zamkniętych pojemnikach). Masa nie roztapia się, a na muffinach utrzymuje dobrą konsystencję.
7. Smacznego!