

“Il gattino e la mongolfiera”

Cup cake al Nesquik sormontati da meringhe.

(Per 20 cupcake)

Per i cupcake

200 gr di cioccolato fondente
250 ml di latte
170 gr di zucchero
200 gr di burro
200 gr di farina
100 gr di Nesquik
2 uova
1 bustina di lievito

Per la glassa di copertura

200 gr di cioccolato fondente
100 ml di panna

Per le meringhe

175 gr albumi d'uovo
525 gr di zucchero

Per la decorazione

Nesquik Squeeze q.b.

Iniziamo dalla base.

Sciogliamo in un pentolino il burro, lo zucchero, il cioccolato sminuzzato e il latte a fiamma bassissima, mescolando. Non deve arrivare a bollire. Leviamo dal fuoco e lasciamo raffreddare.

Aggiungiamo le uova, uno per volta. Aggiungiamo la farina, Nesquik e il lievito setacciati precedentemente.

Inseriamo il composto nelle formine da cupcake e inforniamo a 170° per circa 35 minuti. Lasciamo poi raffreddare.

Facciamo la glassa?

Portiamo la panna a bollire, leviamo dal fuoco e aggiungiamo il cioccolato fondente, mescolando.

Passiamo alle meringhe!

Montiamo gli albumi. Aggiungiamo lo zucchero dividendolo in 3 parti.

Inserisco la parte di zucchero solo quando la precedente è stata completamente assorbita. A questo punto non serve altro che una tasca da pasticciere per creare i palloni delle mongolfiere su di una teglia rivestita da carta forno.

La temperatura del forno è di 190° per i primi 5 minuti e poi a 120° per altri 80/120 minuti.

Importantissimo, per la riuscita delle meringhe il forno deve essere tenuto aperto di 10 cm.

Costruiamo la mongolfiera.

Per la composizione delle mongolfiere utilizzo degli stuzzicadenti grandi da infilzare nei cupcake sotto e nelle meringhe sopra.

Decoriamo con dello Squeeze a piacere.