Mega cupcake

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Para decorar

Grana:

Para el relleno

Mermelada de Frambuesa:

Para la crema de vainilla

Azucar glasé: 300 g
Manteca pomada: 300 g
Colorante en pasta rosa:
Vainilla en pasta: 1 cda

Para la ganache

Chocolate 50 % cacao: 320 gr
Crema/Nata: 250 g

Para la masa

Azúcar blanco: 250 g
Huevo: 6 Unidades
Aceite Vegetal: 75 Ml.
Harina: 180 g
Levadura en polvo: 2 cditas.
Harina de almendras: 80 g

Preparación de la Receta

Para comenzar precalentamos el horno a 180&ordm

- C y enmantecamos el molde.
- A continuación, tamizamos juntas la *harina*, *levadura* y *almendra* molida
- Reservamos.
- Batimos las claras de *huevo* y cuando hayan tomado volumen, le incorporamos progresivamente el azúcar sin dejar de batir hasta obtener una mezcla brillante.
- Continuamos batiendo con una espátula
- Incorporamos el aceite con movimientos envolventes y, a continuación, las yemas de *huevo* batidas.
- Por último, incorporamos la mezcla de *harina* y *almendra* con movimientos envolventes, intentando que la mezcla no se baje.
- Repartimos la mezcla equitativamente en el molde de **cupcake** gigante.
- Llevamos al horno precalentado durante 45-55 minutos, o hasta que los bordes del *bizcocho* se separen ligeramente del molde.
- Dejamos enfriar durante un rato y luego por completo sobre una rejilla.
- Mientras tanto, preparamos las cremas.

Para la de vainilla

tamizamos el az&uacute

- Car glasé y lo colocamos en un bol junto con la *manteca* pomada
- Batimos a máxima velocidad durante 5 minutos o hasta que la mezcla aumente de volumen, se aclare y tenga una textura que recuerde a un helado
- Incorporamos la vainilla y teñimos de rosa intenso.

Para el ganache

- Calentamos la nata/crema de montar hasta que empiece a *hervir*
- Luego, la vertemos encima del *chocolate* negro cortado en trocitos
- Removemos hasta que se derrita el *chocolate* y la mezcla sea homogénea
- Dejamos enfriar hasta que la textura nos recuerde a la de *crema* de cacao.
- Una vez que esté completamente fría, igualamos la parte superior de ambos bizcochos.
- A continuación, dividimos la base en dos partes para rellenarla con una ligera capa de mermelada
- Luego, juntamos ambas mitades y cubrimos con una capa de ganache.
- Marcamos los pliegues de la cápsula con una espátula.
- Cuando la base esté lista, aplicamos una capa de mermelada en su superficie y colocamos encima la parte superior del *bizcocho*.
- Con la manga pastelera provista de una *boquilla* de estrella pequeña, realizamos rosetones por toda la superficie de la parte superior del *cupcake*, hasta que esté cubierto por completo.
- Terminamos con la grana.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mega-cupcake