



Cupcakes cu mure si frosting de branza

Va avertizez dinainte ca in cazul acestor briose, combinatia de mure si frosting de branza le face incredibil de racoroase si savuroase. Vor disparea imediat din platou si vor fi foarte apreciate de mancaciosi. Credeti-ma! Mancaciosii mei au ras tot platoul in mai putin de o ora.



Iata reteta pe care o propun eu: cupcakes cu mure si frosting

de branza. O forma pentru briose pe care o recomand este [aceasta](#).

Ingrediente aluat

- 300 g faina,
- 225 g unt de calitate (eu folosesc [acest unt](#), v-am mai spus)
- 300 g zahar,
- 4 oua,
- 150 ml iaurt,
- 2 lingurite praf de copt,
- un praf de sare, vanilie, coaja si zeama de la o lamaie

Preparare aluat

Faina se amesteca cu sarea si praful de copt. Untul se freaca cu zahar, se adauga ouale pe rand, amestecand bine dupa fiecare, apoi sucul si coaja de lamaie, vanilia, iaurtul iar la final, treptat, faina amestecata cu praf de copt.

Se coc in forme circa 30 de min la 180 de grade. Se lasa sa se raceasca.



Ingrediente pentru crema de mure

- 400 g mure (proaspete/congelate),
- 200 g zahar,
- esenta de rom.

Preparare

Se fierb murele impreuna cu zaharul pana se leaga ca o dulceata, iar la final se adauga esenta de rom.



Ingrediente pentru frostingul de branza

- 100 g ciocolata alba,
- 250 g crema de branza Philadelphia,
- 75 g zahar pudra,
- 200 ml frisca lichida,
- coaja si zeama de la o lamaie (sau dupa gust)

Preparare frosting de branza

Ciocolata se topeste cu jumatate din cantitatea de frisca si se lasa la racit. Crema de branza se freaca cu zaharul pudra, coaja si zeama de lamaie. Separat se bate restul de frisca. Cand ciocolata s-a racit, se adauga treptat peste crema de branza, omogenizand in continuare, iar apoi se adauga restul de frisca batuta.



Asamblare

Cand briosele s-au racit, se scobesc in interior, se umplu cu crema de mure si se acopera cu frostingul de branza. Se orneaza dupa gusturi.



Pofta buna!