



Cupcakes παγωτό

60'

Χρόνος
Εκτέλεσης

75''

Χρόνος
Αναμονής

15'

Χρόνος
Ψήσιματος

12

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Στο πολυμηχάνημα με τα μαχαίρια χτυπάμε τα μπισκότα μέχρι να διαλυθούν.
- Προσθέτουμε το λιωμένο βούτυρο και συνεχίζουμε να χτυπάμε μέχρι να αποκτήσουμε μια ζύμη με την υφή βρεγμένης άμμου.
- Απλώνουμε τη ζύμη σε ένα [ταψί](#) 25x35 εκ. και ψήνουμε στον φούρνο για 10-15 λεπτά, μέχρι να χρυσαφίσει.
- Αφαιρούμε από τον φούρνο και αφήνουμε το μπισκότο να κρυώσει.
- Σε μια [φόρμα με 12 θήκες για muffins](#) βάζουμε τα ειδικά χαρτάκια στις θέσεις που μπαίνει το μείγμα. Με ένα πινέλο αλείφουμε τη βάση και τα τοιχώματά τους με λιωμένη κουβερτούρα.
- Μεταφέρουμε τη φόρμα στο ψυγείο για 15 λεπτά, ώστε να σφίξει η κουβερτούρα.
- Αφαιρούμε από το ψυγείο και επαναλαμβάνουμε την ίδια διαδικασία δημιουργώντας μια δεύτερη στρώση σοκολάτας στις χάρτινες θήκες.
- Μοιράζουμε 1 κ.γ. από το μπισκότο σε κάθε βάση -κρατώντας λίγο για το σερβίρισμα- και από πάνω βάζουμε το παγωτό.
- Μεταφέρουμε τη φόρμα στην κατάψυξη για 1 ώρα.

Για τη μαρέγκα

- Σε ένα πυρίμαχο μπολ αναμειγνύουμε τα ασπράδια, τη ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας και το μεταφέρουμε πάνω σε μια κατσαρόλα με νερό που βράζει (μπεν μαρί) προσέχοντας ο πάτος του να μην ακουμπάει στο νερό.
- Ανακατεύουμε συνεχώς με ένα σύρμα χειρός μέχρι να ασπρίσει και να σφίξει το μείγμα, ελέγχοντας παράλληλα τη θερμοκρασία του με ένα μαγειρικό θερμόμετρο.
- Μόλις φτάσει στους 82° C και έχει πήξει αρκετά, σταματάμε το ανακάτεμα.
- Μεταφέρουμε με προσοχή τη μαρέγκα στον κάδο του μίξερ και χτυπάμε σε δυνατή ταχύτητα για 3-4 λεπτά με το σύρμα μέχρι να κρυώσει και να σφίξει.
- Αφαιρούμε τον κάδο από το μίξερ και μεταφέρουμε τη μαρέγκα σε σακούλα ζαχαροπλαστικής όπου κόβουμε με ένα μαχαίρι την άκρη της.

Για τη σύνθεση

- Αφαιρούμε προσεκτικά τα cupcakes από τις χάρτινες θήκες και τα διακοσμούμε με τη μαρέγκα.
- Καίμε με το φλόγιστρο τη μαρέγκα και σερβίρουμε αμέσως, πασπαλίζοντας με λίγο τριμμένο μπισκότο.

Συστατικά

- 200 γρ. μπισκότα τύπου digestive
- 50 γρ. βούτυρο, λιωμένο
- 400 γρ. κουβερτούρα, λιωμένη
- 500 γρ. [παγωτό σοκολάτα](#)
- 5 ασπράδια, από μέτρια αβγά
- 250 γρ. ζάχαρη κρυσταλλική
- 1/2 κ.γ. [εκχύλισμα βανίλιας](#)

Για το σερβίρισμα

- μπισκότα τύπου digestive, τριμμένα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

442 Θερμίδες (kcal)	25.0 Λιπαρά (γρ.)	12.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	45.0 Υδατ/κες (γρ.)
22%	36%	60%	17%
32.0 Σάκχαρα (γρ.)	7.5 Πρωτεΐνη (γρ.)	2.6 Φυτικές Ίνες (γρ.)	0.34 Αλάτι (γρ.)
36%	15%	10%	6%