

# Čokoládové cupcakes bez laktózy a lepku

asi 12 ks



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s cukrem a solí elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme olej, smetanu a pudinky smíchané s ořechy, kakaem a kypřicím práškem a elektrickým ručním šlehačem na středním stupni krátce vyšleháme dohladka. Nakonec zlehka vmícháme nasekanou čokoládu. Těsto nanese do košíčků ve formě. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 25 minut**

- 2 Cupcakes necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému uvaříme pudink s rýžovým mlékem podle návodu na obale. Odstavíme a za občasného zamíchání ho necháme vychladnout. V míse vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni máslo se sirupem a postupně přidáváme vychladlý pudink a vyšleháme dohladka. Krém nanese do cukrářského sáčku a povrch cupcakes ozdobíme.

## Přísady:

### Na těsto:

2 ks vejce  
100 g cukr třtinový  
sůl  
100 ml kokosový olej  
100 ml rýžová smetana  
2 balení Dr. Oetker Pudink  
příchuť Vanilka  
150 g ořechy lískové mleté,  
pražené  
40 g Přírodní kakao Dr. Oetker  
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do  
pečiva s vinným kamenem Dr.  
Oetker  
100 g čokoláda na vaření bio

### Na krém:

400 ml rýžové mléko  
1 balení Originál Pudink  
smetanovo-vanilková příchuť Dr.  
Oetker  
250 g máslo bez laktózy, změkklé  
3 PL datlový sirup

### Na ozdobení:

100 g kokos strouhaný  
1 balení Zdobení 4 druhy  
zlaté/stříbrné Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

forma na muffiny (12 ks)  
12 papírových košíčků  
elektrický ruční šlehač  
cukrářský sáček s řezanou  
trubičkou  
forma na muffiny (12 kusů)  
12 kusů papírové košíčky  
elektrický ruční šlehač  
cukrářský sáček s řezanou  
trubičkou



- 4 Posypeme strouhaným kokosem a zdobením. Uložíme do chladničky zatuhnout.

