



Čokoládové cupcakes s vanilkovou náplní

12 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu krému v kastrůlku zahřejeme smetanu ke šlehání do varu a odstavíme. Nalámeme do ní čokoládu mícháme dokud se čokoláda zcela nerozpustí. Uložíme nejméně na 3 hodiny do chladničky.
- 2 Na přípravu náplně uvaříme 1/2 balíčku Zlatého klasu podle návodu na obale ale jen s 200 ml mléka a 1 zarovnanou lžící cukru . Odstavíme a za občasného zamíchání ho necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu těsta v míse vyšleháme máslo s cukrem, skořicovým cukrem, aroma a vejci elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mléko a mouku smíchanou s kypřicím práškem, sodou a kakaem a elektrickým ručním šlehačem na středním stupni vyšleháme dohladka. Polovinu těsta nanese do košíčků ve formě. Poté na těsto stejnoměrně rozdělíme náplň a nanese na něj zbytek těsta. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 190 °C

Horkovzdušná trouba: 170 °C

Doba pečení: asi 20 minut

- 4 Cupcakes necháme vychladnout.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

forma na muffiny
12 papírových košíčků
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

Na krém:

250 ml smetana ke šlehání 33%
150 g čokoláda hořká
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

Na náplň:

0,5 balení Zlatý klas Dr. Oetker
200 ml mléko polotučné
1 zarovnaná PL cukr

Na těsto:

100 g máslo změkklé
100 g cukr
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker
1 KL Aroma vanilkové Dr. Oetker
2 ks vejce
100 ml mléko polotučné
170 g hladká mouka
1 zarovnaných KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 zarovnaných KL Jedlá soda Dr. Oetker
30 g Přírodní kakao Dr. Oetker

Na ozdobení:

1 balení Zdobení pestré Dr. Oetker





- 5 Připravený krém z chladničky nanese do mísy, přidáme Smeta-fix a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Krém naplníme do cukrářského sáčku a nanese na povrch cupcakes. Posypeme zdobením a cupcakes uložíme do chladničky.

