



Cupcakes s citrónovým krémem

12 ks



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme máslo s cukrem, kůrou a vejci elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme mléko a mouku smíchanou s kypřicím práškem a elektrickým ručním šlehačem na středním stupni vyšleháme dohladka. Těsto nanese do košíčků ve formě. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C
Horkovzdušná trouba: 160 °C
Doba pečení: asi 20 minut

- 2 Muffiny necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému v míse vyšleháme tvaroh s cukrem a třtinovým cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Krém vložíme do cukrářského sáčku a nanese na povrch muffinů.
- 4 Ozdobíme proužkami kůry a uložíme do chladničky zatuhnout.

Tip:

- Do těsta můžeme přidat kousky kandované citrónové kůry.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

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

Na těsto:

125 g máslo změkklé
100 g cukr
1 balíček Finesse citrónová kůra strouhaná Dr. Oetker
2 ks vejce
5 PL mléko polotučné
250 g hladká mouka
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na krém:

250 g tvaroh tučný
50 g moučkový cukr
3 balení Třtinový cukr citrónový Dr. Oetker

Na ozdobení:

1 ks citrón chemicky neošetřený, nakrájený na proužky

