



Cupcakes s vanilkovým krémem

12 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme obě mouky s kypřicím práškem a cukrem. Přidáme máslo, vejce, mléko a pastu 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 15 minut

- 2 Cupcakes necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně uvaříme Zlatý klas s mlékem a cukrem podle návodu na obale. Odstavíme a za občasného zamíchání ho necháme vychladnout. Poté do něj zašleháme máslo elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Krém naplníme do cukrářského sáčku a nanese na povrch cupcakes. Dozdobíme mini konfetami a cupcakes uložíme do chladničky.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

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

Na těsto:

250 g hladká mouka
30 g mouka polohrubá
0,5 balíčku Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
110 g cukr
60 g máslo změkklé
2 ks vejce
200 ml mléko polotučné
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker

Na krém:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
500 ml mléko polotučné
50 g cukr
50 g máslo změkklé

Na ozdobení:

1 balení Mini konfety duhové Dr. Oetker

