



Mrkvovo-dýňové cupcakes

12 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme mouku se Zlatým klasem, solí, kypřicím práškem, sodou, třtinovým cukrem a skořicovým cukrem. Přidáme pyré, nastrouhanou mrkev, vejce a olej a vymícháme 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 Na přípravu náplně v míse vyšleháme máslo s cukrem, mascarpone a šťávou elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Náplň nanese do cukrářského sáčku a ozdobíme vychladlé cupcakes.
- 3 Na ozdobení obarvíme marcipán pomocí červené a žluté barvy na oranžovou barvu a na zelenou barvu. Vytvoříme malé mrkvičky s natí a nanese je na povrch náplně. Cupcakes uložíme do chladničky.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

formu na muffiny (12 kusů)
12 papírových košíčků
elektrický ruční šlehač

Na těsto:

90 g hladká mouka
1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
0,25 KL sůl
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
1 zarovnaná KL Jedlá soda Dr. Oetker
200 g cukr třtinový
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker
120 g dýně - pyré
100 g mrkve najemno nastrouhané
2 ks vejce
60 ml olej

Na krém:

100 g máslo změkklé
100 g moučkový cukr
250 g mascarpone
šťáva z 1 citronu

Na ozdobení:

1 balení Marcipán Dr. Oetker
1 balení Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker
1 balení Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker
1 balení Barva gelová potravinářská žlutá Dr. Oetker

