



Perníkové cupcakes s kakaovým fondánem

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta dýni oloupeme a nakrájíme na malé kousky a uvaříme doměkka. Necháme vychladnout a pomocí ponorného mixéru rozmixujeme dohladka. V míse smícháme mouku s kypřicím práškem, sodou, cukry, solí a kořením. Přidáme olej a vejce a důkladně vše vymícháme dohladka. Těsto nanese do papírových košíčků ve formě na muffiny. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C
Horkovzdušná trouba: 150 °C
Doba pečení: 20 minut

- 2 Muffiny necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému v míse vyšleháme sýr s máslem, cukrem, dřením s lusku a skořicí elektrickým ručním šlehačem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Krémem naplníme cukrářský sáček a nanese ho na povrch muffinů.
- 4 Na ozdobení pomocí válečku vyválíme fondán a marcipán na pláty a pomocí formiček z nich vykrajíme hvězdičky, kterými ozdobíme cupcakes.

Přísady:

Na těsto:

0,25 ks dýně Hokaido
200 g špaldová mouka celozrnná
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
0,25 KL Jedlá soda Dr. Oetker
110 g cukr třtinový
1 balíček Třtinový cukr mletý vanilkový lusk Dr. Oetker
0,5 KL sůl
1 zarovnaná PL perníkové koření
120 ml olej
2 ks vejce

Na krém:

200 g smetanový sýr
150 g máslo změkklé
200 g moučkový cukr třtinový
1 ks Vanilkový lusk Bourbon Dr. Oetker
skořice mletá

Na ozdobení:

1 balíček Fondán kakaová potahovací hmota Dr. Oetker
1 balení Marcipán Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

ponorný mixér
12 kusů papírové košíčky na muffiny
forma na muffiny
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou
formičky na vykrajování ve tvaru hvězdy

