



# Red Velvet cup cakes

asi 12 porcí



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme směs na těsto s máslem a vejci elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Těsto pomocí lžice rozdělíme do košíků ve formě. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: asi 180 °C**

**Horkovzdušná trouba: asi 160 °C**

**Doba pečení: asi 20 minut**

- 2 Muffiny necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně vyšleháme směs na náplň se smetanou a zakysanou smetanou podle návodu na obale. Naplníme do cukrářského sáčku a povrch muffinů ozdobíme.

## Přísady:

### Ještě potřebujeme:

forma na muffiny  
papírové košíčky  
elektrický ruční šlehač  
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

### Na těsto:

1 balení Red Velvet dort Dr. Oetker  
125 g máslo - změkklé  
2 ks vejce

### Na náplň:

125 ml smetana ke šlehání 33%  
200 g zakysaná smetana

### Na ozdobení:

100 g maliny

