



# Vánoční čokoládové cupcakes

12 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s cukrem, vanilínovým cukrem, olejem a mlékem elektrickým ručním šlehačem na středním stupni do pěny. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a kakaem a vyšleháme dohladka. Nakonec vmícháme zdobení. Těsto nanese do košíčků ve formě. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 170 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 150 °C**  
**Doba pečení: asi 25 minut**

- 2 Na přípravu náplně připravíme krémovou náplň s mlékem a s cukrem podle návodu na obale. Naplníme cukrářský sáček, nanese na vychladlé muffiny, uložíme do chladničky a necháme ztuhnout.
- 3 Na ozdobení obarvíme fondán gelovými barvami dle vlastní fantazie. Na pracovní ploše posypané moučkovým cukrem fondán pomocí válečku vyválíme na plát o tloušťce asi 3 mm. Pomocí formiček vykrajujeme různé tvary a necháme je zaschnout. Před podáváním cupcakes ozdobíme vykrajeným fondánem.

## Tip:

- Do středu cupcakes můžeme zapéct oříšek, kandované brusinky nebo lžičku džemu.

## Přísady::

### Ještě potřebujeme:

forma na muffiny (12 ks)  
papírové košíčky  
elektrický ruční šlehač  
cukrářský sáček s hladkou trubičkou  
formička na vykrajování s vánočními motivy

### Na těsto:

3 ks vejce  
100 g cukr  
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker  
100 ml olej  
100 ml mléko polotučné vlažného  
250 g mouka polohrubá  
2 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker  
2 zarovnaná KL Holandské kakao Dr. Oetker  
4 PL Zdobení tmavé Dr. Oetker

### Na náplň:

1 balení Krémová náplň čokoládová Dr. Oetker  
200 ml mléko polotučné studeného  
3 PL moučkový cukr

### Na ozdobení:

1 balíček Fondán bílá potahovací hmota Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker

