



Zamilované růžové cupcakes

12 porcí



snadná příprava

up to 20 Min.



1 Na přípravu těsta ušleháme v míse elektrickým ručním šlehačem na středním stupni vejce, olej, vlažné mléko, cukr a vanilínový cukr dohladka. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a kakao a důkladně zpracujeme do hladkého těsta.

2 Do formy na muffiny vložíme papírové košíčky, které plníme těstem asi do dvou třetin. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160 °C
Horkovzdušná trouba: 140 °C
Doba pečení: O nás 20 Minuty

3 Po upečení necháme muffiny vychladnout.

4 Na přípravu náplně připravíme smetanovou náplň podle návodu na obale.

5 Náplň naplníme do cukrářského sáčku a muffiny ozdobíme.

6 Cukr nasypeme do malé misky, přidáme na špičku nože gelové barvy růžové a ručně cukr obarvíme. Nazdobené cupcakes posypeme růžovým cukrem a ozdobíme čokoládovým srdíčkem.

Přísady:

Na těsto:

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

Na ozdobení:

500 ml smetana ke šlehání 33%
1 balíček Malinová smetanová náplň Dr. Oetker
4 PL cukr hrubozrnný, krystalový
Barva gelová potravinářská růžová Dr. Oetker
1 balení Čokoládová srdíčka Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

forma na muffiny
papírové košíčky
cukrářský sáček s řezanou trubičkou





Tip:

- Před pečením můžeme přidat do těsta do každého košíčku čerstvou malinu nebo lžičku malinové marmelády. Cupcakes můžete připravit i s Jahodovou smetanovou náplní Dr. Oetker.

Zamilované Cupcakes se hodí na oslavu Valentina, jarní oslavu, narozeniny nebo pro každého, koho máme rádi.

