

Cupcakes pro děti

- **Čokoládové cupcakes**
 - **Malinové cupcakes**
 - **Čokoládový krém**
 - **Mascarpone malinový krém**
-

Čokoládové cupcakes



Ingredience

- 115 g másla
- 60 g čokolády
- 42 g holandského kakaa
- 95 g hladké mouky
- ½ lžičky jedlé sody
- ¾ lžičky prášku do pečiva
- ¼ lžičky soli
- 2 vejce
- 100 g krystalového cukru
- 50 g hnědého cukru
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 120 ml podmáslí



Příprava

Troubu přehřejeme na 180 stupňů.

Směs 1 - rozpustíme dohromady máslo a čokoládu (v mikrovlnné troubě či na mírném ohni) a směs necháme vychladnout.

Směs 2 - smícháme holandské kakao, hladkou mouku, sodu, prášek do pečiva a sůl. Tuto směs důkladně promícháme a odložíme stranou.

Směs 3 - ve větší míse důkladně rozšleháme vejce, cukr, hnědý cukr a vanilkový extrakt.

Do směsi 3 přidáme pomalu směs 1 a vyšleháme, přidáme půlku směsi 2, poté polovinu podmáslí a opět vyšleháme, postup se směsí 2 a podmáslím ještě jednou opakujeme.

Vyložíme plech košíčky na pečení, které plníme cca do 2/3. Pečeme přibližně 20 minut.



Počet porcí

Cca 12-20 cupcakes



Doba přípravy

45 minut



Malinové cupcakes



Ingrediencie

- 50 g másla
- 1 vejce
- 200 g cukru krupice
- 250 ml mléka
- 250 g polohrubé mouky
- 1 kypřicí prášek
- 2 lžičky kvalitní malinové marmelády (můžeme nahradit hrstí čerstvých pokrájených malin)



Příprava

Troubu předehřejeme na 180 stupňů.

Máslo nakrájíme na kousky a umixujeme s vejcem, přidáme cukr krupici a mléko, vše důkladně spojíme dohromady. Polohrubou mouku smícháme s práškem do pečiva a přidáme do směsi. Na závěr přidáme malinovou marmeládu nebo pokrájené maliny.

Vyložíme plech košíčky na pečení, které naplníme do 3/4. Pečeme přibližně 12-15 min.



Počet porcí

Cca 24 cupcakes



Doba přípravy

30 minut



Čokoládový krém



Ingrediencie

- 300 g másla
- 225 g moučkového cukru (dle chuti)
- 85 g holandského kakaa
- špetka soli
- 2 lžíce kukuřičného sirupu
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 225 g hořké čokolády



Příprava

Rozpustíme čokoládu (ve vodní lázni či mikrovlnné troubě) a necháme vychladnout na pokojovou teplotu.

V kuchyňském robotu vyšleháme máslo, cukr, holandské kakao a sůl. Šleháme, dokud směs není hezky hladká. Přidáme kukuřičný sirup a vanilkový extrakt. Opět šleháme, dokud se nespojí. Přidáme rozpuštěnou, vychladlou čokoládu a směs šleháme.

Před zdobením můžeme dát na chvíli do lednice zchladit.



Počet porcí

Cca 12 - 20 cupcakes



Doba přípravy

30 minut



Mascarpone malinový krém



Ingrediencie

- 325 g bílé čokolády
- 410 g mascarpone
- 250 g másla
- malinová marmeláda dle chuti



Příprava

Rozpustíme bílou čokoládu (ve vodní lázni či mikrovlnné troubě) a necháme vychladnout na pokojovou teplotu.

Máslo vyšleháme do bílé pěny, přidáme vychladlou čokoládu a ušleháme.

Mascarpone jemně rozšleháme a přidáme do směsi z másla a čokolády.

Poté můžeme přidat marmeládu dle vlastní chuti.



Počet porcí

Cca 12 - 20 cupcakes



Doba přípravy

30 minut

