



Zamilované růžové cupcakes

12 porcí



Jednoduchý



do 20 Min.



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:

- 1 Na přípravu těsta ušleháme v míse elektrickým ručním šlehačem na středním stupni vejce, olej, vlašné mléko, cukr a vanilínový cukr dohledka. 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: 140°C
Plynová trouba: stupeň 2
Doba pečení: asi 20 Min.
- 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.

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 Valentína, jarní oslavu, narozeniny nebo pro každého, koho máme rádi.