

Vánoční čokoládové cupcakes

12 kusů



Jednoduchý



do 20 Min.



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 Dr. Oetker
- Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker
- Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

- 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: 150°C
Plynová trouba: stupeň 3
Doba pečení: asi 25 Min.

- 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.