



Sváteční Cupcakes

asi 12 ks



Střední obtížnost



do 20 Min.



Na těsto:

2 ks vejce
125 g máslo změkklé
100 g cukr
250 g hladká mouka
1 KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
5 PL mléko polotučné vlažné
4 - 8 PL džem jahodový nebo rybízový

Na krém:

150 g máslo změkklé
70 g moučkový cukr
3 PL rum

Na ozdobení:

1 balení Fondán Dr. Oetker
1 balení Tubička gelová stříbrná Dr. Oetker
1 balení Tubička gelová zlatá Dr. Oetker
1 balení Zdobení 4 druhy zlaté/stříbrné Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

- 1 Na přípravu těsta vyšleháme v míse elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dohladka vejce, máslo a cukr. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a mléko a důkladně zpracujeme do hladkého těsta.
- 2 Do formy na muffiny nebo na plech vložíme papírové košíčky. Plníme těstem asi do dvou třetin košíčku. Do každého košíčku, do středu těsta, přidáme 1 KL džemu. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 160°C
Horkovzdušná: 140°C
Plynová trouba: stupeň 2
Doba pečení: 20 Min.

- 3 Po upečení necháme muffiny vychladnout.
- 4 Na krém vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na středním stupni změkklé máslo s cukrem a za stálého šlehání po lžičkách přidáváme rum.
- 5 Fondán vyválíme válečkem na pracovní ploše na plát tenký přibližně 3-4 mm a vykrajovátkem vykrajujeme ozdobná kolečka o průměru muffinu.
- 6 Muffiny na povrchu lehce potřeme krémem, položíme fondánové kolečko a lehce přitlačíme.
- 7 Tubičkou stříbrnou a zlatou a zdobením ozdobíme podle vlastní fantazie.

Tip

- Tubičku zlatou a stříbrnou můžeme libovolně kombinovat se zlatými a stříbrnými perličkami a kuličkami nebo s neonovými gelovými tubičkami s třpytivým efektem. Fantazii se meze nekladou. Vyzkoušejte, zaručeně budete mít úspěch. Místo džemu můžete do středu muffiny vložit čerstvé ovoce.