

MRKVOVÉ CUPCAKES

Co budete na přípravu receptu potřebovat:

KORPUS:

ŠPALDOVÁ HLADKÁ MOUKA 135g

(můžete nakombinovat s celozrnnou, například 100g hladké + 35g celozrnné)

NASTROUHANÁ MRKEV 160g

NAMLETÝ TŘTINOVÝ CUKR 100g

VEJCE 2ks

ROSTLINNÝ OLEJ 100ml

MLÉKO 30ml

PERNÍK lžička

SKOŘICE lžička

KYPŘÍCÍ PRÁŠEK 1,5 lžičky

JEDLÁ SODA 1 lžička

SŮL špetka

ČOKOLÁDOVÉ DROPS kousky na pečení

VLAŠSKÉ OŘECHY 30g

NA KRÉM:

SMETANA 200g+ 50g

MASCARPONE 250g

ČOKOLÁDA VELVET BÍLÁ 200g

PLÁTKOVÁ ŽELATINA 2Ks

CITRÔN 1ks

POSTUP:

Vejce pokojové teploty šleháme s namletým cukrem do světlé pěny, poté přidáme olej s mlékem a ještě prošleháme. Následně přidáme prosáté sypké ingredience (mouku, kypřicí prášek, jedlou sodu a koření). Nakonec přidáme nastrouhanou mrkev, čokoládové kousky a ořechy.

Těsto rozdělíme do cca 10-12 košíčků, které umístíme do formy. Pečeme zhruba půl hodiny na 170°C horkovzduch. Po uplynutí doby zkusíme špejlí.



Mezitím si připravíme krém. Vyšleháme 200g smetany s mascarpone, citronovou šťávou a nastrouhanou citronovou kůrou. Želatinu dáme nabobtnat do ledové vody, 50g smetany necháme pomalu v hrnci zahřívát až k bodu varu. Odvážíme potřebné množství bílé čokolády do misky, přidáme vymačkanou želatinu a zalijeme horkou smetanou. Pořádně promícháme tak, aby ve směsi nebyly žádné kousky. Můžeme si pomoci lehkým přehřátím v mikrovlnné troubě. Poté opatrně vmícháme do vyšlehané směsi.

Po upečení necháme cupcaky vychladnout. Poté vykrojíme zhruba 1cm široký sloupec ve středu každého cupcaku, kam pak naplníme připravený krém. Nakonec nazdobíme všechny cupcaky také navrchu a posypeme troškou mleté skořice.