

Dvoubarevný cupcakes s jahodovým krémem.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 15

- Máslo 120 g
- Moučkový cukr 130 g
- Vejce 3 ks
- Vanilkový lusk 1.2 ks
- Hladká mouka 100 g
- Polohrubá mouka 100 g
- Sůl 1 špetka
- Kypřicí prášek 1.5 lžička
- Mléko 80 ml
- Kakao 2 lžíce
- **Krém**
- Jahod 100 g
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Smetana ke šlehání 300 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 15

Postup:

Změklé máslo vyšleháme s moučkovým cukrem do pěny. Pak do ní postupně zapracujeme vejce a dřeň z vanilkového lusu. Do jiné mísy prosijeme obě mouky, promícháme se solí a kypřícím práškem. Směs střídavě s mlékem postupně vmícháme do máslové pěny. Vymícháme dohladka.

Asi třetinu těsta obarvíme kakaem. Formu na muffiny vyložíme papírovými košíčky a rozdělíme do nich tmavé těsto. Na ně opatrně nalijeme světlé těsto tak, aby se těsta nepromíchala. Pečeme v troubě předehřáté na 180°C zhruba 15-20 minut.

Očistění jahody a cukr rozmixujeme na pyré. Vychlazenou smetanu vyšleháme dopolotuha. Přidáme jahodové pyré a došleháme dotuha. Krémem naplníme cukrářský sáček se zdobící špičkou a ozdobíme jím vychladlé dortíky.