

Cupcake

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- **krém**

- mléko 400 ml
- cukr 4 lžíce
- máslo 100 g
- banánový pudinkový prášek 1 balíček

- **těsto**

- vejce 4 ks
- hladká mouka 240 g
- holandské kakao 40 g
- mléko 80 ml
- kypřicí prášek 2 lžička
- sůl 1 lžička
- máslo 160 g
- cukr krupice 200 g
- nasekané mandle 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 16

Postup:

Vyložíme 18 muffinových formiček (nebo plech na muffiny) papírovými košíčky. Máslo a cukr ušleháme do světlé pěny. Postupně po jednom zašleháme vejce vždy jen do smísení. Společně

přisypeme mouku, kakao, sůl a kypřicí prášek. Jemně vmícháme pouze do smísení moučnou směs a mléko do máslovo-cukrové směsi na třikrát tak, že začneme i skončíme moukou. Nakonec vmícháme nasekane mandle.

Těsto rovnoměrně rozdělíme do košíčků (naplňte je až po okraj). Pečeme v přehřáté troubě na 180 °C asi 10 - 13 minut nebo dokud nevyběhnou. Necháme stydnout 3 minuty ve formičkách, pak vyndáme na kuchyňskou mřížku a necháme zcela vystydnout.

Na krém uvaříme velmi hustý banánový pudink oslazený jednou tolik než je uvedeno v návodu. Můžeme použít i jahodový a poté dát nahoru místo banánu jahodu. Necháme vychladnout na pokojovou teplotu a vyšleháme s máslem nebo Herou, tuk musí mít také pokojovou teplotu.

Na vychladle cupcake krém budto namažeme nebo ozdobíme cukrářským pytlíkem. Ozdobíme nastrohanou čokoládou a kolečkem banánu pokapaného citronem, a to pokud nebudeme cupcake hned podávat. Cupcake podáváme vychlazené.

Jednou jsem je zapomněla 3 dny v ledničce a chutnaly stále stejně výborně. I když pochybuju, že v nějaké rodině takhle dlouho vydrží.