# Cupcakes red velvet s krémovou polevou z Jihočeského žervé

50 minut

náročnost ●●○○

Red velvet vznikl v New Yorském hotelu Waldorf Astoria. Červený samet je jedním z nejoblíbenějších amerických dortů. Vyzkoušejte ho v menším provedení po česku s Jihočeským máslem a bílým jogurtem Nature.

## Ingredience

- 0,5 hrnku Jihočeského másla
- 0,5 hrnku Jihočeského bílého jogurtu Nature
- 1,5 hrnku cukru
- 2 lžíce kakaa
- 1 lžička jedlé sody
- 1 lžička prášku do pečiva
- 2/3 hrnku hladké mouky
- 0,5 lžičky soli
- 1,5 lžíce potravinářského barviva červeného
- 1 lžička bílého vinného octa
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 3 vejce

### Krém

- 0,5 hrnku změklého Jihočeského másla
- 2 balení Jihočeského žervé
- 1-2 hrnky moučkového cukru
- 1 lžička vanilkového extraktu

## Návod na přípravu:

Jihočeské máslo a cukr utřeme dohladka. Poté přidáme vejce. V míse rozšleháme Jihočeské mléko, Jihočeský jogurt Nature, ocet, potravinářské barvivo a vanilkový extrakt. Postupně přidáme mouku, kakao, sůl, jedlou sodu a prášek do pečiva. Hotové těsto rovnoměrně rozdělíme do formiček a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 20 minut - ke kontrole použijeme dřevěnou špejli. Necháme vychladnout a mezitím si připravíme krém. Jihočeské změklé máslo rozšleháme s Jihočeským žervé. Přidáme moučkový cukr a vanilkový extrakt. Cukr

přidáváme postupně a ochutnáváme, dokud není sladké dle vaší chuti. Cupcakes zdobíme krémem pomocí cukrářského sáčku.