

Mrkvové cupcakes

🕒 50 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (12 kusů):

- 250 g hladké mouky
- 180 g mrkve
- 80 g Jihočeského másla
- 1 Lipánek
- 2 vejce
- 140 g cukru
- 1 prášek do pečiva
- 1/2 lžička skořice
- 50 g nasekaných vlašských ořechů

Krém:

- 1 Lipánek
- 150 g Jihočeské smetany
- 2 Jihočeské žervé
- 2 lžíce cukru moučka
- 1 vanilkový cukr

Návod na přípravu:

Mrkev oloupeme a najemno nastrouháme. Vlašské ořechy nasekáme na menší kousky. Máslo necháme změkknout při pokojové teplotě.

V míse vyšleháme změkklé máslo s cukrem do světlé a nadýchané pěny. Postupně zašleháme vejce a poté přidáme Lipánek. Krátce promícháme, aby se vše spojilo.

Do druhé mísy prosejeme hladkou mouku, přidáme prášek do pečiva a skořici. Suché ingredience postupně vmícháme do těsta. Nakonec přidáme nastrouhanou mrkev a nasekané vlašské ořechy a vše jemně promícháme.

Těsto rozdělíme do formy na muffiny vyložené papírovými košíčky (asi do 3/4). Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C přibližně 20–25 minut, dokud nejsou cupcakes na povrchu zlatavé a špejle zapíchnutá do středu nevyjde suchá. Upečené mrkvové cupcakes necháme chvíli vychladnout ve formě a poté je přendáme na mřížku, aby zcela vychladly.

V míse vyšleháme vychlazenou smetanu do polotuha. Poté přidáme Lipánek a obě žervé. Přisypeme moučkový cukr a vanilkový cukr. Vše společně krátce vyšleháme do hladkého, nadýchaného krému. Šleháme jen tak dlouho, aby krém držel tvar. Hotový krém dáme alespoň na 20 minut do lednice ztuhnout. Poté ho přendáme do cukrářského sáčku a vychladlé cupcakes jím ozdobíme.



