

Čokoládové cupcakes



POČET PORCÍ



DOBA
PŘÍPRAVY



DOBA
VAŘENÍ



SNADNÉ



FLEXI
METLA



BAKING
TRAY

SUROVINY

- 150g másla
- 150g cukru
- 3 vejce
- 120g mouky s příměsí prášku do pečiva
- 30g kakaa

NA ČOKOLÁDOVOU POLEVU:

- 200g tmavé čokolády
- 200g změkklého másla
- 250g moučkového cukru

POSTUP

1. Předehřejte troubu na 180°C, plynový stupeň 4.
2. Ujistěte se, že všechny suroviny mají stejnou pokojovou teplotu, abyste eliminovali riziko sražení těsta.
3. Dejte máslo a cukr do pracovní mísy a pomocí flexi metly míchejte při střední rychlosti, dokud není směs tuhá a krémová.
4. Rozšlehejte si v hrnku vejce, snižte rychlost a postupně do směsi vajíčka přilévejte. Ujistěte se, že se vejce vždy důkladně spojí se směsí, než přilijete další díl. Po každém dílu vajec dejte do směsi vždy lžičku mouky.
5. Jakmile jsou vajíčka zapracované do směsi, za stálého míchání přidejte zbytek mouky s práškem do pečiva a kakao.
6. Plech na muffiny vyložte papírovými košíčky a rovnoměrně do každého z nich rozdělte těsto.
7. Pečte přibližně 12 - 15 minut dokud nenabudou na objemu. Když na jejich povrch lehce zatlačíte prsty, měly by lehce "pružit", potom jsou hotové.

NA ČOKOLÁDOVOU POLEVU:

1. Ve vodní lázni rozpusťte čokoládu. Ujistěte se, že se dno misky nedotýká vody.
2. Dejte do pracovní mísy máslo a pomocí flexi metly třete, dokud není světlé.
3. Pozvolna a postupně přidávejte moučkový cukr. Použijte kryt proti rozstříku, aby se cukr neprášil z mísy ven.
4. Jakmile se máslo s cukrem spojí, vmíchejte rozpuštěnou čokoládu a nechte propojit, abyste vytvořili konzistentní stejně barevnou směs.
5. Polevu přendejte do zdobícího sáčku a vychladlé cupcakes ozdobte.
6. Povrch ozdobte dekorací dle vlastního výběru.