

Čokoládové cupcakes



POČET PORCIÍ



ČAS
PRÍPRAVY



ČAS
VARENIA



JEDNODUCHÉ



FLEXI
METLA



PLECH NA PEČENIE
NA MUFFINY

SUROVINY

- 150g masla
- 150g cukru
- 3 vajcia
- 120g múky s prímесou prášku do pečiva
- 30g kakaa

NA ČOKOLÁDOVÚ POLEVU:

- 200g tmavej čokolády
- 200g zmäknutého masla
- 250g práškoveho cukru

POSTUP

1. Vo vodnom kúpeli rozpusťte čokoládu. Uistite sa, že sa dno misky nedotýka vody.
2. Dajte do pracovnej misy maslo a pomocou flexi metly trite, kým nie je svetlé.
3. Pozvoľna a postupne pridávajte práškový cukor. Použite kryt proti rozstrekovaniu, aby sa cukor neprášil z misy von.
4. Len čo sa maslo s cukrom spoja, vmiešajte rozpustenú čokoládu a nechajte prepojiť, aby ste vytvorili konzistentnú, jednotfarebnú zmes.
5. Polevu preložte do zdobiaceho vrecúška a vychladnuté cupcakes ozdobte.
6. Povrch ozdobte dekoráciou podľa vlastného výberu.

NA ČOKOLÁDOVOU POLEVU:

1. Ve vodní lázni rozpusťte čokoládu. Ujistěte se, že se dno misky nedotýká vody.
2. Dejte do pracovní mísy maslo a pomocí flexi metly třete, dokud není světlé.
3. Pozvoľna a postupně přidávejte moučkový cukr. Použijte kryt proti rozstříku, aby se cukr neprášil z mísy ven.
4. Jakmile se maslo 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.