



Malinové cupcakes

Na prípravu malinových cupcakes budete potrebovať (12 kusov): 3 vajcia, 1 bielok, 30 g slnečnicového oleja, 90 g kryštálového cukru, 105 g polohrubej múky, ½ lyžičky jedlej sódy

Malinový džem: 100 g mrazených malín, 20 g kryštálového cukru

Smotanový krém: 250 g mascarpone, 40 g práškového cukru, 2 lyžice plnotučnej smotany, 1 lyžička vanilkového extraktu

Malinový krém: 100 g mrazených malín, 20 g kryštálového cukru, 250 g mascarpone, 40 g práškového cukru

Prípravte cesto. Žĺtky a bielka oddel'te. Štyri bielka vyšľahajte s cukrom do hustej peny. Žĺtky šľahajte v samostatnej mise a postupne prilievajte olej. Žĺtkovú zmes vlejte k vyšľahaným bielkam a opatrne stierkou premiešajte. V troch častiach postupne prisypte múku zmiešanú so sódou a opatrne miešajte v smere hodinových ručičiek.

Plech na cupcakes vyložte papierovými košíčkami s priemerom 5 cm a naplňte do polovice až trištvrtiny. Pečte pri 170 stupňoch asi 10 až 14 minút. Po vpichnutí musí ostať špička čistá a nie lepkavá. Plech vyťahnite a košíčky preložte na mriežku úplne vychladnúť.

Naraz uvar'te malinový džem na plnenie, aj na malinový krém. Do hrnca nasyp'te 200 g mrazených malín, 40 g kryštálového cukru a chvíľu povarte. Do prostriedku košíčkov urobte koncom varešky, alebo hladkou zdobiacou špičkou diery s priemerom cca 1 cm. Tie naplňte nepasírovaným malinovým džemom. Zvyšok džemu prepasírujte. Pasírované maliny neskôr použijete do malinového krému a na malinový sirup.

V jednej mise rozmixujte suroviny na smotanový krém, v druhej na malinový krém, do ktorého na záver primiešajte pasírovaný malinový džem. Teplota mascarpone a džemu musí byť rovnaká, aby sa krém nezrazil. Pasírovaný džem pridávajte po troškách tak, aby krém nebol veľmi riedky. Cca 2 lyžice. Zvyšok nechajte na sirup. Oba krémy nechajte v chladničke trochu vychladit'. Medzi tým pripravte malinový sirup. Zvyšok pasírovaných malín zohrejte v hrnci s 20 ml portského a nechajte pri izbovej teplote vychladnúť.

Prípravte si dve vrecúška s hladkou špičkou. Jedno naplňte malinovým, druhé smotanovým krémom. Najprv naneste malinový krém, do prostriedku každého cupcakes, do výšky asi 3 cm. Po celom obvode, pomalým krúživým pohybom naneste smotanový krém tak, aby prekryl malinový krém.