

KOKOSOVÉ CUPCAKES SO SLANÝM KARAMELOM



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU

Na prípravu kokosových cupcakes budete potrebovať (24 kusov):

175 g hladkej múky, 185 g práškového cukru, 30 g kakaa, ½ lyžičky sódy, štipku soli, 75 g min. 70% kvalitnej čokolády, 100 ml prevapkáwanej kávy, 100 ml cmaru, 215 ml oleja, 2 vajcia, 50 g lieskových orechov

Slaný karamel:

150 g kryštálového cukru, 2 lyžičky kukuričného sirupu, 2 lyžice vody, 70 ml 33% smotany, štipku hrubej soli, 2 lyžice masla

Kokosový krém:

500 g mascarpone, 150 g kokosového mlieka, 100 ml 33% smotany, 100 g práškového cukru, strúhaný kokos na posypanie

A TAKTO NA TO:

Pripravte si formu na cupcakes s priemerom 5 cm a poukladajte do nej papierové košíčky. Rúru predhrejte na 160 stupňov. Čokoládu nadrobno nasekajte nožom, alebo rozmixujte v malom mixéri na drobné kúsky. V jednej mise spolu zmiešajte múku, cukor, kakao, sódu, soľ a čokoládu. V druhej mise metličkou zmiešajte kávu, cmar, olej a vajcia. Ak nemáte kávovar na prevapkávaniu kávy, použite espresso, zalejte zrnkovú kávu a precedte, alebo použite instantnú. Miesto cmaru môžete použiť kyslú smotanu, alebo jogurt v rovnakom pomere. Do tekutej zmesi nasypete polovicu zo sypkej zmesi a nasekané lieskové orechy, premiešajte, pridajte zvyšok a opäť dobre vareškou premiešajte. Košíčky plňte cestom do dvoch tretín a pečte 24 minút. Horúce cupcakes nechajte ešte 5 minút vo forme a potom vytiahnite na mriežku. Zvyšné cesto rozlejte do košíčkov a proces opakujte.

Pripravte slaný karamel. V hrnci roztopte cukor, kukuričný sirup a vodu. Voda sa musí úplne odpariť, pokojne zmes občas premiešajte vareškou. Medzitým v inom hrnci zahrejte smotanu s maslom a soľou tak, aby sa soľ a maslo úplne rozpustili.

Keď je cukor úplne rozpustený a má jantárovú farbu, zložte hrniec z varnej dosky, zalejte horúcou smotanou (pozor, naberie na objeme!), rýchlo metličkou miešajte a na 30 sekúnd opäť položte na varnú dosku. Ak sa vám vytvorili hrudky, precedte cez sitko. Karamel nechajte chvíľku pri izbovej teplote odpočívať.

Do vychladnutých cupcakes vytvorte hladkou cukrárskou špičkou dierku a naplňte ich slaným karamelom. Ak necháte karamel odležať v chladničke, opäť ho musíte na miernom ohni rozpustiť.

V samostatnej mise rozmixujte mascarpone, kokosové mlieko a práškový cukor. Postupne prilievajte smotanu a mixujte. Krém natierajte na cupcakes, alebo použite zdobiace vrecko a ozdobnú špičku. Na záver posypte strúhaným kokosom. Skladujte v chladničke maximálne tri dni.

