

CITRÓNOVÉ CUPCAKES



Citrónové cupcakes majú jemne kyselkavú chuť. Nie sú kyslé, ani sladké. Sú tak presne akurát. Dobrá voľba na jarné pečenie. Pestré farby jasne prezrádzajú hlavné suroviny použité pri ich príprave. Špenát je prirodzeným farbivom. Čím viac sa vám podarí rozmixovať ho najemno s olejom, tým výraznejšiu farbu cestu dodá. Samozrejme, môžete si pomôcť aj potravinovým farbivom pre intenzívnejšie zafarbenie. Lemon curd má vďaka žĺtkom jasne žltú farbu a výraznú citrónovú chuť. Budete ho používať na prípravu citrónovej náplne do vnútra košíčkov a citrónového krému, ktorým dozdobíte vrch cupcakes.

BUDETE POTREBOVAŤ:

2 vajcia
40 g slnečnicového oleja
60 g čerstvého špenátu
60 g kryštálového cukru
100 g polohrubej múky
1/2 čajovej lyžičky sódy
bikarbóny

Na lemon curd:

2 žĺtka
80 g kryštálového cukru
40 g citrónovej šťavy a
kôry
10 g bielej čokolády calle-
baut
[60 g žĺtkového krému](#)
(dá sa nahradiť zlatým
klasom)

Na citrónový krém:

140 g mascarpone
[60 g žĺtkového krému](#)
(dá sa nahradiť zlatým
klasom)
50 g lemon curd
20 g práškového cukru
1 čajovú lyžičku
vanilkového extraktu

A TAKTO NA TO:

1. Upečte špenátové košíčky. V mixéry rozmixujte špenát a slnečnicový olej na čo najjemnejšie. Bielka vyšlahajte s cukrom. Žĺtka šlahajte v samostatnej mise a postupne k nim prilievajte špenátový olej. Vyšlahané žĺtka pridajte k bielkam a opatrne stierkou zamiešajte. Pridajte preosiatu múku so sódou a opäť stierkou premiešajte. Cesto preložte do cukrárskeho vrečka, spodok vrečka nastrihnite a pomocou neho naplňte papierové košíčky na cupcakes.
2. Pečte pri teplote 180 stupňov približne 15 minút. Po vytiahnutí nechajte košíčky vychladnúť na mriežke.
3. Pripravte lemon curd. Do hrnca pridajte žĺtka, kryštálový cukor, citrónovú šťavu, kôru a za neustáleho miešania metličkou pri miernom ohni privedte k varu. Odstavte, primiešajte čokoládu kým sa nerozpustí a lemon curd prepasírujte cez sito. Prikryte potravinovou fóliou tak, aby sa dotýkala krému a nechajte vychladnúť.
4. Po vychladnutí rozdeľte lemon curd na dve časti. Z jednej pripravíme citrónovú náplň do vnútra cesta a z druhej citrónový krém. Najprv citrónová náplň. 60 g lemon curd a 60 g žĺtkového krému zmiešajte.
5. Teraz citrónový krém. V mise šlahajte mascarpone, žĺtkový krém s lemon curd, práškovým cukrom a vanilkovým extraktom. Citrónový krém preložte do cukrárskeho vrečka so zdobiacou špičkou.
6. Jednotlivé komponenty máte pripravené, citrónové cupcakes môžete vyskladať. Špenátovým košíčkom vyrežte stred a vyrezanú časť odložte bokom.
7. Dieru naplňte citrónovou náplňou, prikryte časťou vyrezaného cesta a na vrch pomocou zdobiacej špičky nastriekajte citrónový krém. Citrónové cupcakes dozdobte ľubovoľným ovocím, zbytkami vyrezaného cesta a prebytočným lemon curd.

