Čokoládové minibábovky (cupcakes)

Časová náročnost: 60 minut

Těsto

120 g	hořká čokoláda
150 ml	mléko
3 lžíce	cukr
2 ks	vejce
1 hrnek	polohrubá mouka (asi 170 g)
1 lžíce	prášek do pečiva
trochu	sůl

Krém

150 g	hořká čokoláda
150 g	smetana ke šlehání
150 g	smetanový sýr mascarpone

Dále

	zdobení dle chuti a fantazie (lentilky, perličky, srdíčka nebo kuličky Dr. Oetker apod.)

Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto: Ve vodní lázni si rozehřejeme hořkou čokoládu s mlékem a cukrem. Směs odstavíme, podle potřeby přelijeme do větší misky a po chvilce do ní přidáme vejce a polohrubou mouku s práškem do pečiva a troškou soli. Vše pečlivě promícháme, až nám vznikne vláčné těsto. To nalijeme do formiček na muffiny (zhruba do 2/3 jejich objemu) a vložíme do trouby předehřáté na 180° Celsia. Pečeme asi 20 minut – záleží na velikosti formiček (my jsme v tomto čase dělali 12 kousků cupcaků). V průběhu pečení si můžeme přichystat krém na naplnění: Ve vodní lázni rozehřejeme hořkou čokoládu se smetanou a když je tekutá, vmícháme do ní pečlivě smetanový sýr mascarpone. Tuto náplň dáme vychladit na zhruba 20 minut do ledničky. Hotové upečené a vychladlé košíčky naplníme pomocí cukrářského sáčku vychlazeným a

ztuhlým krémem a ozdobíme podle své fantazie. Podáváme ke kávě nebo čaji.

***Poznámka: Cupcake (čteme: "kapkejk") je sladká minibábovka**, která má svůj původ v Americe a dnes je populární po celém světě. **Skládá se z těsta** upečeného v malém košíčku – známého také jako muffin (čteme : "mafin") **a krému**. Cupcaky mohou mít nepřeberné množství variant a kombinací chutí a barev. Mezi ty klasické patří vanilkové, čokoládové, banánové, ale objevit můžeme i například cupcaky mátové, zázvorové či karamelové se solí. Také zdobení záleží na fantazii každého jejich kuchaře.*