Minibábovky Red Velvet cupcakes

Časová náročnost: 50 minut

Těsto

2 a 1/2 hrnku	hladká mouka
2 a 1/2 lžičky	prášek do pečiva
špetka	sůl
1 a 3/4 hrnku	cukr krystal
2 lžíce	holandské kakao
1 hrnek	voda
200 g	změklé máslo
3 ks	vejce
1 lžíce	červené gelové barvivo
1 lžička	vanilkové aroma
2 lžíce	olivový olej



Krém

250 g	krémový sýr (mascarpone, philadelphia, popř. tvaroh)
1/2 lžičky	vanilkové aroma
60 g	moučkový cukr
2 až 3 lžíce	smetana

Dále

	červená srdíčka na ozdobu

Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto na minibábovky: Promícháme mouku s práškem do pečení a se solí. Všechny ingredience smícháme dohromady a důkladně prošleháme na jemné těsto. Do plechu na muffiny vložíme muffinové košíčky, které plníme přibližně do dvou třetin těstem. Pečeme v rozehřáté troubě zhruba na 175° Celsia přibližně 12 až 15 minut.

Nyní se pustíme do přípravy krému: Je nutné, aby vše mělo pokojovou teplotu, kromě smetany. Krémový sýr vyšleháme, až bude jemný. Přidáme vanilkové aroma a pomalu přisypáváme cukr. Důkladně prošleháme. Pokud je krém hustý, přilijeme trochu smetany. Pokud by smetany bylo moc, krém by tekl, proto přiléváme opatrně.

Upečené a vychladlé košíčky naplníme pomocí cukrářského sáčku ztuhlým krémem a ozdobíme červenými srdíčky či jiným posypem. 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.*