

# Minibábovky Red Velvet cupcakes

Časová náročnost: 50 minut

## Těsto

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



## Krém

|                 |                                                               |
|-----------------|---------------------------------------------------------------|
| 250 g           | krémový sýr<br>(mascarpone,<br>philadelphia, popř.<br>tvaroh) |
| 1/2<br>lžičky   | vanilkové aroma                                               |
| 60 g            | moučkový cukr                                                 |
| 2 až 3<br>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.**