Velikonoční cupcakes

Časová náročnost: minut

Těsto:

2 hrnky	hladká mouka
1 hrnek	cukr krupice
2 lžičky	prášek do pečiva
špetka	sůl
1 hrnek	máslo
2 ks	vejce
200 ml	mléko
100 ml	olej
2 lžíce	bílý jogurt
1 ks	vanilkový lusk

Krém:

250 ml	smetana ke šlehání
100 g	mascarpone
100 g	cukr moučka
	libovolné potravinářské barvivo

Ouška:

	bílý fondán popřípadě marcipán
	růžové gelové barvivo

Postup přípravy

Jako první si připravíme základní vanilkové dortíky, samozřejmě můžete použít jakýkoliv jiný základ, pakliže preferujete například čokoládové, přidejte lžíci kakaa, popřípadě sáhněte po mrkvové variantě, která se taktéž skvěle hodí. V míse smícháme mouku, cukr, prášek do pečiva a sůl. Přidáme změklé máslo a důkladně

rozmícháme, aby se v suché směsi téměř ztratilo. Do jiné nádoby vlijeme mléko, olej, přidáme vejce, jogurt a semínka z celého vanilkového lusku. Důkladně promícháme a pokud chceme, můžeme přidat trochu gelového barviva, aby dortíky získaly veselejší barvy. Za stálého míchání přiléváme mokrou směs k té suché a důkladně promícháváme, dokud nevznikne hladké těsto. Formu na muffiny (recept je 12 kusů) vyložíme papírovými košíčky a plníme do ¾ těstem. Pečeme v troubě vyhřáté na 175°C, dokud povrch nezezlátne, muffiny nenabydou a těsto se po zapíchnutí špejle nelepí. Necháme úplně vychladnout. Mezitím připravíme krém. Do vyšší nádoby vlijeme studenou smetanu, přidáme mascarpone, cukr a případně také trochu barviva. Šleháme do zhoustnutí. Můžeme se vrhnout na vytvoření oušek. Fondán či marcipán rozdělíme na dvě poloviny, jednu necháme čistou, do druhé přidáme pár kapek barviva a důkladně promačkáme, abychom získali světle růžový odstín. Z bílé části vymodelujeme dva válečky, které poté na jednom konci palcem zmáčkneme. To samé uděláme s částí růžovou, ovšem válečky zmenšíme. Poté je vlepíme dovnitř bílé části a vytvoříme tak ouška. Na vychladlé muffiny navrstvíme krém, buď pomocí cukrářského sáčku a zdobicí špičky, a nebo postačí zadní částí lžíce krouživými pohyby vytvořit malé hromádky. Na vrch zapíchneme dvě malá ouška a můžeme podávat.