

ŠLEHAČKOVÉ CUPCAKY SE ŠLEHAČKOU

NA CUPCAKY:

- 1 a ½ hrnku polohrubé mouky
- ½ hrnku práškového sladidla FAN STARLINEA
- 1 lžička FAN CUKŘENKA nebo vanilkového extraktu
- 1 lžička jedlé sody
- špetka soli
- citronová kůra z 1 citronu
- 1 vejce
- ½ hrnku slunečnicového oleje
- 1 hrnek kefíru

NA ŠLEHAČKU:

- 300 ml 33% smetany
- 1 ztužovač šlehačky
- 330 g mascarpone
- 1 lžíce práškového sladidla FAN STARLINEA

na dozdobení čerstvé lesní ovoce

Postup:

V míse smícháme polohrubou mouku se solí, jedlou sodou a citronovou kůrou.

Ve druhé míse prošleháme vejce s práškovými sladidly FAN STARLINEA a FAN CUKŘENKA, přidáme olej a kefír. Do tekutých ingrediencí přidáváme po částech ty suché a vždy promícháme. Nakonec směs vymícháme do hladkého těsta.

Košičky na muffiny naplníme z 2/3 těstem. Pečeme v troubě předehřáté na 175 °C přibližně 15-20 minut. Po upečení necháme chvilku vychladnout ve formě a poté přendáme na chladicí mřížku a necháme zcela vychladnout.

Mezitím v jedné míse vyšleháme šlehačku se ztužovačem a v druhé míse smícháme mascarpone a práškové sladidlo FAN STARLINEA. Vyšlehanou šlehačku následně přidáme k mascarpone a krátce prošleháme, aby se směs spojila.

Vychladlé cupcaky ozdobíme krémem a čerstvým lesním ovocem.

