



Makové cupcakes s citronovým krémem (12 ks)

Makové cupcakes

- 160 g polohrubé mouky
- 60 g mletého máku
- 1 lžička jedlé sody
- 2 vejce
- 150 g cukru krupice
- 80 g rostlinného oleje
- 200 g kefiru nebo podmáslí
- citronová kůra

Prosátou mouku smíchejte s jedlou sodou a mletým mákem. Vejce vyšlehejte s cukrem, pak přidejte olej a citronovou kůru. Střídavě přidávejte směs mouky a kefiru (podmáslí), dobře promíchejte. Formu na muffiny vyložte papírovými košíčky a těsto rovnoměrně rozdělte, pozor je tekutější.

Pečte v troubě vyhřáté na 170 stupňů (horní/dolní ohřev) zhruba 18-20 minut. Špejlí si ověřte, zda jsou upečené. Nechte chvílku vychladnout ve formě, pak opatrně přendejte na chladicí mřížku.

Citronový krém

- 3 žloutky
- 60 g citronové šťávy
- 60 g cukru krupice
- citronová kůra z 1-2 citronů
- 60 g másla

Všechny suroviny kromě másla promíchejte a zahřívejte za občasného míchání ve vodní lázni do zhoustnutí na teplotu ca. 72 stupňů. Sundejte z lázně a propasírujte přes jemné sítko. Do teplé směsi zapracujte tyčovým mixérem máslo pokojové teploty. Zakryjte folií a dejte do lednice vychladit.

Do vychladlých cupcakes udělejte otvory a naplňte částí vychlazeného citronového krému. Můžete na to použít tzv. děrovač na muffiny, nůž nebo lžičku. Část výkrojku odломte a použijte jako pokličku k uzavření dortíku.

Smetanový krém

- 200 g creme fraiche 35-36%
- 200 g smetany ke šlehání 35-40%
- 50 g cukru krupice
- citronový krém

Creme fraiche, smetanu, cukr a zbytek citronového krému dejte do misky a společně vyšlehejte. Krémem naplňte sáček s řezanou špičkou a nastříkejte na naplněné dortíky. Ozdobte dle vlastní fantazie, ovocem, bylinkami, mákem či kandovaným citronem.

Kandovaný citron

- 1 bio citron (chemicky neošetřený)
- 150 g cukru krupice
- 150 ml vody

Citron omyjte a nakrájejte na velmi tenké plátky. Cukr dejte do větší pánve, zalijte vodou a přiveďte k varu. Do cukrové vody vložte plátky citronu, tak aby byly v jedné vrstvě. Vařte při nižší teplotě ca. 30-40 minut, až se voda téměř odpaří. Plátky pak rozložte na pečící papír a nechte alespoň do druhého dne zaschnout. Můžete prosušit v sušičce nebo při nízké teplotě v troubě.

TIP - Pokud použijete na ozdobu kandovaný citron, ozdobte až těsně před servírováním