



Cupcakes se slaným karamellem (12-13 ks)

Čokoládové těsto:

- 100 g másla
- 50 g hořké čokolády 70% (použila jsem Belcolade)
- 2 vejce "M"
- 140 g cukru krupice
- 110 g hladké mouky
- 40 g [horké čokolády Whittard slaný karamel](#)
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 120 g mléka

Máslo a čokoládu společně opatrně rozpustíte. Mouku smíchejte s práškem do pečiva a [horkou čokoládou](#).

Vejce vyšlehejte s cukrem do pěny, přidejte rozpuštěné máslo s čokoládou a střídavě přidávejte moučnou směs a vlažné mléko. Promíchejte a těsto rozdělte do košíčků na cupcakes. Použila jsem průměr 5 cm, výška 3 cm.

Pečte v troubě vyhřáté na 170 stupňů (horní/dolní) asi 15-18 minut. Špejlí si ověřte propečenost.

TIP - Formy na cupcakes se mohou nepatrně lišit svou velikostí (otvory). Košíček by měl do otvoru krásně celý zapadnout a neměl by se v otvoru krčit. Pokud tomu tak je, raději těsto rozdělte do více než 12 košíčků, aby vám v troubě nepřeteklo.

Šlehaná karamelová ganache:

- 300 g smetany ke šlehání 33%
- 110 g [karamelové čokolády se solí Schokinag](#)
- 20 g glukózového sirupu
- 2 g plátkové želatiny Dr. Oetker nebo Ewald

Želatinu namočte do studené vody a nechte 5-10 minut nabobtnat.

Polovinu smetany a glukózu zahřejte téměř k bodu varu, přidejte nabobtnalou želatinu a promíchejte do rozpuštění. Nalijte na čokoládu, promíchejte a emulzujte tyčovým mixérem. Přilijte zbylou část studené smetany a znovu promixujte. Přikryjte kontaktně fólií a nechte v lednici přes noc odležet.

TIP - Do šlehané ganache jsem přidala želatinu a glukózu, díky nimž je krém stabilní, drží dobře tvar a v lednici neokorá (ani po několika dnech). Nicméně jde to udělat a vyšlehat i bez nich.

Odleželou ganache pozvolna při nižší rychlosti vyšlehejte. Zpočátku se mohou tvořit drobné hrudky, postupně ale zmizí. Krémem naplňte sáček se zdobící špičkou (použila jsem Wilton 1M) a nastříkejte na cupcaky do tvaru točené zmrzliny :)