



VANILKOVÉ NAROZENINOVÉ CUPCAKES

(RECEPT na 12 cupcakes)

Vanilkové těsto

- 200 g polohrubé mouky
- 1 lžička jedlé sody
- 2 vejce
- 150 g cukru krupice
- 80 g rostlinného oleje (používám Máslovou Manku)
- 200 g smetanového jogurtu 10%
- 1 lžička vanilkové pasty/extraktu
- citronová kůra

Vejce vyšlehejte společně s cukrem, olejem a vanilkou, pak přidejte jogurt a citronovou kůru. Nakonec vmíchejte mouku smíchanou s jedlou sodou a dobře promíchejte. Těsto rozdělte do 12 košíčků v muffinové formě a pečte v troubě vyhřáté na 170 stupňů (horní/dolní ohřev) asi 18 - 20 minut. Špejlí si ověřte, zda jsou upečené. Nechte chvíli vychladnout ve formě, pak opatrně přendejte na chladicí mřížku.

Vanilkový krém

- 180 ml mléka
- 35 g cukru krupice
- 1 žloutek
- 25 g kukuřičného škrobu (nebo pudingového prášku)
- 20 g másla
- vanilkový extrakt/pasta
- citronová kůra

Žloutek prošlehejte s cukrem, vanilkou a trochou mléka, pak přimíchejte škrob a citron. Zbytek mléka s máslem zahřejte pod bod varu a postupně nalijte na žloutkovou směs. Promíchejte, vraťte zpět do rendlíku, za stálého míchání přiveďte k varu a 1-2 minuty povařte (musí bublat). Krém přelijte do misky, zakryjte kontaktně fólií a dejte do lednice vychladit (klidně i přes noc). Před použitím krém našlehejte do krémové konzistence.

Sněhový máslový krém

- 45 g bílků
- 75 g cukru krupice
- 135 g másla

Bílky s cukrem promíchejte a za občasného míchání (nikoliv šlehání) zahřejte ve vodní lázni na teplotu 71 stupňů. Přelijte do čisté (studené) misky a vyšlehejte do sněhu. Následně zašlehejte do sněhu po částech jen lehce povolené máslo. Ke konci prošlehejte na nejvyšší otáčky, až je krém lehký a nadýchaný. Pokud je příliš řídký, dejte ho na chvíli ztuhnout do lednice a znovu našlehejte. Po přípravě ihned použijte.

Dokončení cupcakes

- 150-200 g marcipánu ([recept na domácí tady](#))
- cukrové dekorace
- svíčky, zápichy

Do vychladlých cupcakes udělejte otvory pro krém. Můžete použít tzv. [děrovač na muffiny](#) nebo třeba nůž či lžičku. Horní část každého výkrojku si odlomte a nechte stranou. Otvory naplňte našlehaným vanilkovým krémem a odloženým odlomkem dortík uzavřete jako pokličkou.

Šest dortíků, které budou potažené marcipánem, pomažte lehce sněhovým máslovým krémem. Než budete potahovat, dejte je do lednice.

Do zbývajících máslového krému pak po částech zašlehejte zbytek vanilkového krému (pozor, nesmí být studený). Pomocí sáčku se zdobící špičkou (použila jsem [Wilton 1M](#)) nastříkejte krém na šest naplněných, ale nepomazaných dortíků. Ještě před zatuhnutím krému můžete ozdobit cukrovým máčkem a vpíchnout svíčky či zápichy.

Marcipán si vyválejte mezi dvěma fóliemi na sílu zhruba 5 mm a vykrojte kolečka potřebné velikosti, tak abyste zakryly celý vršek dortíku. Doporučuji vyzkoušet na jednom. Kolečko marcipánu položte na dortík a pomocí dlaně ruky (nebo [žehličkou](#)) opatrně přimáčkněte po celé ploše a uhladte. Dobře to jde v rukavicích.

Cukrový máček a drobné dekorace stačí přilepit jen alkoholem (nebo vodou či jedlým lepidlem). Naneste ho štětečkem na dortík na místo, kde chce máček mít. Já jsem třeba potřeba alkoholem okraje dortíku a pak jednoduše obtiskla do misky s naspaným máčkem. Pro větší cukrové kuličky je dobré udělat v marcipánu malý důlek, kulička tak bude lépe držet.

Hotové dortíky skladujte v lednici, po ztuhnutí můžete ještě postříkat zlatými třpytkami. Vydrží obvykle 2-3 dny. Před servírováním nechte krátce povolit při pokojové teplotě.