

# Perníkové cupcakes s čokoládovým kréмом

## Prísady:

### Cesto:

- 200 g hladkej múky
- 100 g práškového cukru
- 1 vajičko
- 100 ml roztopeného masla
- 250 ml mlieka
- 2 PL slivkového lekváru,  
môže byť aj iný džem
- 1 čl Sody bikarbóny Dr. Oetker
- 1 Kypriaci prášok do perníka  
Dr. Oetker
- Arst posekaných orechov,  
prípadne hrozienka  
(namočíme na pol hodinu do  
horúcej vody aby zmäkli)

### Krém:

- 400 ml mlieka
  - 1 balík Zlatý klas Original Dr. Oetker (40 g)
  - 100 g čokolády na varenie
  - 3 PL mascarpone
- Ďalšie budeme potrebovať:  
Dekor mix modrý a Dekor mix ružový Dr. Oetker



## Postup receptu:

V jednej miske zmiešame všetky sypké přísady, v druhej miske „mokrú“ přísady a následne zmiešame dokopy - stačí varechou. Cesto dáme do foriem na muffiny a pečieme asi 20 minút pri teplote 180°C.

Medzitým si pripravíme krém. Podľa návodu uvaríme krém zo Zlatého klasu Original Dr. Oetker a kým je teplý vmiešame nasekanú čokoládu na varenie. Keď krém vychladne, vmiešame mascarpone. Krém preniesieme do cukrárskeho vrečka s ozdobnou špičkou a nanášame na vychladnuté koláčiky. Na záver dozdobíme.

