

PERNÍKOVÉ CUPCAKES S ČOKOLÁDOVÝM KRÉMOM

Ingrediencie:

Cesto:

200 g hladkej múky

100 g práškového cukru

1 vajíčko

100 ml roztopeného masla

250 ml mlieka

2 PL slivkového lekváru, môže byť aj iný džem ovocný

1 čl Sódy bikarbóny Dr. Oetker

1 Kypriaci prášok do perníka Dr. Oetker

Hrst' posekaných orechov, prípadne hrozienka (namočíme na pol hodinu do horúcej vody aby zmäkli)

Krém:

400 ml mlieka

1 balík Zlatý klas Originál Dr. Oetker (40 g)

100 g čokolády na varenie

3 PL mascarpone

Ešte budeme potrebovať:

Dekor mix modrý a Dekor mix ružový Dr.Oetker

Postup:

V jednej miske zmiešame všetky sypké prísady, v druhej miske „mokrú“ prísady 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 Originál Dr. Oetker a kým je teplý vmiešame nasekanú čokoládu na varenie. Keď krém vychladne, vmiešame mascarpone. Krém preniesieme do cukrárskeho vrecka s ozdobnou špičkou a nanášame na vychladnuté koláčiky. Na záver dozdobíme.