



# Cupcakes s citrónovým krémom

Svieže cupcakes pre milovníkov citrónovej chuti s Trstinovým cukrom citrónovým a Finesse citrónovou kôrou Dr. Oetker.

12 ks



jednoduchá príprava

do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme maslo s cukrom, kôrou a vajcami elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Pridáme mlieko a múku zmiešanú s kypriacim práškom a elektrickým ručným šľahačom na strednom stupni vyšľaháme dohladka. Cesto nanesieme do košíčkov vo forme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

**Elektrická rúra: 180 °C**

**Teplovzdušná rúra: 160 °C**

**Doba pečenia: asi 20 minút**

- 2 Muffiny necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu krému v mise vyšľaháme tvaroh s cukrom a trstinovým cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohladka. Krém naplníme do cukrárskeho vrečka a nanesieme na muffiny.
- 4 Ozdobíme pásikmi kôry a odložíme do chladničky stuhnúť.

Tip:

- Do cesta môžeme pridať kúsky kandizovanej citrónovej kôry.

## Prísady::

### Na cesto:

125 g maslo zmäknuté  
100 g cukor  
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker  
2 ks vajce  
5 PL mlieko  
250 g múka hladká  
1 zarovnané KL Kypriaci prášok do pečiva Dr. Oetker

### Na krémovú náplň:

250 g tvaroh tučný  
50 g cukor práškový  
3 balíčky Trstinový cukor citrónový Dr. Oetker

### Na ozdobenie:

citrónová kôra z chemicky neošetreného citróna nakrájana na pásiky

### Ešte potrebujeme:

forma na muffiny (12 kusov)  
12 ks papierové košíčky  
elektrický ručný šľahač  
cukrárske vrečko so zrezanou trubičkou

