



Cupcakes s čokoladom i malinama

Čokoladni muffini s kremom od mascarponea, vrhnja i malina

oko 12 komada    potrebno malo iskustva do 40 Min.



Sastojci:

Za kalup za muffine (12 kom):

Papirnati kalupi za muffine

Tijesto "Sve u jedan":

150 g tamne čokolade (kuvertira)
oko 125 g malina
200 g pšeničnog brašna
2 razom pune žličice Dr. Oetker Original Backin praška za pecivo
15 g Dr. Oetker Kakaa za kolače
125 g šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
125 g mekog maslaca ili margarina
2 jaja (veličine M)
150 ml mlijeka

Krema:

300 g hladnog tučenog vrhnja
1 omot Dr. Oetker Instant Želatine Fix
250 g sira Mascarpone
1 razom puna žlica šećera
1 omot Dr. Oetker Vanilin šećera
1 žlica džema od malina
Dr. Oetker Crvena tekuća jestiva boja

1 Priprema:

Papirnate košarice stavite u kalup za muffine. Nasjeckajte kuvertiru, stavite 25 g u malu vrećicu za zamrzavanje, dobro zatvorite vrećicu i stavite je sa strane za ukrašavanje. Maline proberite i odvojite oko 12 komada za ukrašavanje. Zagrijte pećnicu.

Električna pećnica oko 180 °C
Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto "Sve-u-jedan":

Brašno, Prašak za pecivo i Kakao pomiješajte u zdjeli. Dodajte ostale sastojke i mikserom (metlicama) izradite glatko tijesto, miješajući oko dvije minute na najvišoj brzini. Kratko umiješajte sjeckanu kuvertiru. Raspodijelite po 1 žlicu tijesta u svaku papirnatu košaricu i po tome ravnomjerno raspodijelite maline. Stavite kalup za muffine na kuhinjsku rešetku u pećnicu.

Nivo pećnice sredina pećnice
Vrijeme pečenja: oko 25 Minute

Muffine izvadite iz kalupa i ostavite da se ohlade na kuhinjskoj rešetki.



3 Otopite kuvertiru u vrećici za zamrzavanje na pari na slaboj temperaturi. Odrežite mali vrh i na papir za pečenje istisnite različite motive, npr. LOVE, srca, XoXo. Ostavite motive da se stvrdnu.

4 **Krema:**

Tučeno vrhnje i Želatinu fix čvrsto istucite mikserom (metlicama) u posudi. Pomiješajte mascarpone, šećer i džem od malina. Umiješajte tučeno vrhnje i obojite jestivom bojom za kolače. Stavite kremu u vrećicu za ukrašavanje s nastavkom u obliku velike zvijezde istisnite na muffine.

5 **Ukrašavanje:**

Ukrasite čokoladnim ukrasima, Čokoladnim srcima i malinama i ostavite da odstoji sat vremena u hladnjaku.

Tip from the Test Kitchen

- Muffini se bez ukrasa mogu zamrznuti.

