

CUPCAKE receptek

Cupcake tészta alap



Hozzávalók:

125 g vaj
225 g cukor
2 tojár
270 g liszt
1 csomag száraz élesztő
1 tk vaniliás cukor
125 ml tej

1. Az előzőleg puhára olvasztott vajat kézimixerrel felverjük, együtt a cukorral és a vaniliás cukorral. Adjuk hozzá a tojásokat egyesével, miközben verjük a habot. Ha ez megvan, adjuk hozzá szitálva a lisztet és a sütőport és keverjük homogén állagúra a krémet.
2. Osszuk el a masszát a cupcake formákban és süssük 180°C –ra előmelegített sütőben 18-20 percig. Vegyük ki a sütőből és hagyjuk kihűlni, mielőtt dekoráljuk.

Feltét: sajtkrém

Hozzávalók:

85 g vaj
110 g friss krémes sajt
125 g porcukor
csipet só
1 kk citrusgyümölcs reszelt héja (pl. citrom, lime)

1. Hagyjuk a vajat megpuhulni szobahőmérsékleten, majd egy nagy tálban verjük fel 2 percen át, hogy puha habos állagú legyen.
2. Adjuk hozzá a friss sajtot és verjük további 2 percig.
3. Ha ez megvan, adjuk hozzá a cukrot, a reszelt citrus héját és a csipet sót, majd verjük további 3-4 percig.
4. Adjunk a krémhez néhány csepp ételfestéket ízlés szerint, keverjük el és töltsük a Decomax-ba, és használjuk a dekorációhoz a csúcsfeltétek valamelyikét.

