Perníkový kapkejk

Recepty

Olovrant

Vianoce

70 min

12



2.9

1060

Budete potrebovať

Hladká múka	100 g
Krupicový cukor	150 g
Kakao	35 g
Prášok do pečiva	1 ČL
Čokoláda	60 g
Horúca voda	180 ml
Vajíčka	2 ks

Rastlinný olej	80 ml
Slivkový džem Hamé	2 PL
Mascarpone	250 g
Smotana na šľahanie	100 ml
Perníkové korenie Vitana	2 ČL
a práškový cukor podľa chuti	
Škorica mletá Vitana	1 ČL
Perníkové korenie Vitana	1 ČL

Príprava receptu

Cesto: V miske zmiešame múku, krupicový cukor, kakao, perníkové korenie, prášok do pečiva a škoricu Vitana.
Do horúcej vody pridáme čokoládu a rozmiešame. Zmes vmiešame metličkou k sypkej zmesi.
Pridáme vajíčka, olej a džem a krátko premiešame, kým sa suroviny neprepoja.
Do formy na muffiny vložíme košíky, vylejeme cesto a pečieme pri 180 stupňoch cca 20 - 25 minút.
Po dopečení necháme vychladnúť.

Krém: Vymixujeme mascarpone, smotanu na šľahanie, 2ČL Perníkového korenia Vitana a cukor podľa chuti.
Kapkejky ozdobíme krémom pomocou ozdobnej špičky.

Pozrite aj videonávod.

Škorica mletá

Perníkové korenie