

dotyka

Red velvet s mascarpone a bielou čokoládou

recept je na 12 kusov:

- 110 g hladkej špaldovej múky
- 8 g kakaa
- 100 g trstinového cukru
- štipka soli
- 135 g masla
- 2 vajíčka
- 2 pl bieleho jogurtu
- vanilkový extrakt
- červená potravinárska farba
- 3/4 čl sódy bikarbóny
- 1 čl jablčného octu

Poleva:

- 110 g masla
- 250 g mascarpone
- 200 g bielej čokolády

Múku s kakaom preosejeme, pridáme cukor a soľ. Do misky pridáme maslo izbovej teploty, vanilkový extrakt a vajíčka, miešame v mixér. Pridáme jogurt, do ktorého zamiešame červené farbivo. Sódu bikarbónu zamiešame s jablčným octom (začnú spolu reagovať) a vlejeme do zmesi.

Hotovým cestom naplníme košíčky do 2/3, nie úplne do vrchu, lebo počas pečenia narastú. Pečieme pri 170°C, ca 22 minút.

Medzitým si urobíme polevu. Bielu čokoládu rozpustíme vo vodnom kúpeli a necháme vychladnúť. Pridáme maslo, zamiešame a zmes vyšľaháme spolu s mascarpone. Necháme na chvíľu odležať v chladničke. Poleva trochu stuhne a môžeme plniť cukrárenský sáčok a dekorovať cupcakes.