

## Vánoční perníkové košíčky provoní kuchyni a ozdobí váš stůl

Cupcakes jsou oblíbeným zákuskem v zahraničí a čím dál častěji se objevují i u nás. Pořídte si praktické silikonové formičky, se kterými bude jejich výroba hračkou. My jsme pro vás připravili jejich variantu s perníkovým těstem a decentním krémem.

### Suroviny

#### Na těsto

- 90 g másla v pokojové teplotě
- 80 g krupicového cukru
- 1 vejce
- 120 g polohrubé mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- Špetka soli
- lžička perníkového koření
- 100 ml jogurtu

#### Na krém

- 200 g krémového sýra
- 70 g másla v pokojové teplotě
- 30 g moučkového cukru



**1** Máslo s cukrem šlehejte do světlé pěny. Po 4-5 minutách šlehání přidejte do máslové směsi vejce a opět šlehejte do té doby, dokud nedocílíte lehké a nadýchané pěny.



**2** V druhé míse smíchejte sypké suroviny: mouku, prášek do pečiva, špetku soli a perníkové koření.

3



Sypkou směs pomalu přidávejte k našlehanému máslu a lehce zamíchejte. Čím opatrněji budete míchat, tím nadýchanější budou cupcakes.

4



Nakonec přimíchejte i jogurt. Díky němu bude těsto vláčné. Můžete použít i zakysanou smetanu, pokud máte rádi hutnější těsta a nedržíte dietu.

5



Připraveným těstem plňte formičky na cupcakes. K dostání jsou buď jednorázové papírové, nebo silikonové na více použití.

6



Formu s košíčky vložte do rozehřáté trouby na 160 °C a pečte 15- 20 minut. Upečené košíčky nechte zcela vychladnout.

7



Zatímco jsou cupcakes v troubě, připravte si krém: vyšlehejte krémový sýr, máslo a cukr na lesklý krém.

8



Krémem naplňte cukrářský sáček s ozdobnou špičkou. V případě nouze můžete naplnit mikrotenový sáček a ustříhnout roh.

9



Na každý košíček naneste vrstvu krému. Díky ozdobnému zakončení nástavce si můžete pohrát s různými tvary krémové čepičky.

10



Zdobení košíčků už je jen na vás. Popustěte uzdu své fantazii a zdobte košíčky skořicí, oříšky nebo cukrovými perličkami.