**Perníkové cupcakes**

*Karina Bakoňová*

Ingrediencie: Cesto:113g zmäknutého masla

100g trstinového cukru  
1 lyžica medu  
3 stredné vajcia  
60ml mlieka  
100g hladkej múky  
95g polohrubej múky  
1 lyžička kypriaceho prášku do pečiva  
1 lyžička jedlej sódy  
3 zarovné lyžičky perníkového korenia  
1 lyžička škorice  
štipka soli

Krém: 250g mascarpone

70 ml smotany  
Práškový cukor podľa chuti *(cca 3 kopcovité lyžice)*  
lyžička škorice

Na ozdobu: skořicový cukor

dekorácie na fotky

*Pomôcky:* mixér, metlička na miešanie cesta, odmerná nádoba, váha, lyžica, lyžička, plech na mufiny, vrecúško

na zdobenie, rúra, misy

Postup:

Najrv si predohrejeme rúru na 175 stupňov.

*Cesto:* 1. Zmäknuté maslo vyšľaháme s cukrem do peny. Po jednom pridáme všetky tri vajcia a vyšľaháme do celistvej hmoty. Pridáme lyžicu medu.

2. V mise zmiešame všetky sypké suroviny, teda obe múky, kypriaci prášok, sódu bikarbónu, korenie a soľ. Odmeriame si 60ml mlieka.

3. Mixér znížime na pomalšie otáčky, prisypeme polovicu sypkých surovín, potom mlieko a potom zase zbytok sypkých surovín. Nakonec na rýchlych otáčkach vyšľaháme dohladka.



4. Naplníme do formy. PečIeme asi 17 - 20 minut, zkontrolujeme špajlou.





Krém: 1. Mascarpone najprv vyšľaháme s cukrem a škoricou.

2.Potom pomaličky prilievame smotanu a šľaháme na miernych otáčkach. Po dvoch mintach prehodíme na najrýchlejšie otáčky a šľaháme do pevného krému (štruktúra sa začne meniť tak, že sa ta šľahaná časť akoby oddeľuje od zvyšku v mise).Ochutnáme a môžme prisladíť. Pokiaľ sme to naopak presladili,pridáme smotanu.

3.Vychladené cupcakes nazdobíme obľúbenou koncovkou a posypeme škoricovým cukrom. 

A tu je konečný výsledok. Dobrú chuť!