

Valentýnské muffiny

Počet porcí: 10

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Jako první si musíme připravit malinové pyré, které musí být studené, abychom ho mohli vyšlehat s mascarpone a smetanou. Pyré si můžeme připravit i několik dní předem.

Maliny (mražené) dáme s cukrem (3-4 PL) do kastrolku a necháme chvíli povařit. Ještě teplé přepasírujeme přes síto, abychom odstranili zrníčka. Z uvedeného množství malin vznikne asi 120 - 140 g pyré, hodně záleží kolik vody maliny pustí a jak intenzivně budeme pasírovat. Přikryjeme folií a dáme chladit do lednice.

Obsah balení kakaových muffinů smícháme se 75 g měkkého másla, 120 ml mléka a 1 vejcem. Směs šleháme do hladkého těsta. Těstem naplníme košíčky cca do 3/4 objemu. Pečeme v předehřáté troubě na 150 °C po dobu 25-30 minut. Zkontrolujeme pomocí špejle, zda jsou muffiny již propečené.

Mascarpone promícháme s malinovým pyré a cukrem (4 PL). Pak vlijeme smetanu a společně vyšleháme do tuhého krému. Ke konci je lepší šlehat pomalu, abychom nepřeshlehali. Dle chuti přisladíme. Krém přendáme do zdobícího sáčku a nastříkáme na vychladlé muffiny. Posypeme srdíčky a dozdobíme malinou.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 120 g
- **Cukr krystal** - 80 g
- **Maliny čerstvé** - 200 g
- **Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 200 g
- **Muffins kakaové bez lepku 300 g** - 300 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 75 g
- **MEGGLE VEGANSKÝ KRÉM 250 g** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

