

Capcake

Suroviny na 13 kusů:

Dortíky

50 g espressa nebo silné uvařené kávy

40 g kakaa holandského typu

170 g bezlepkové lepivé mouky

60 g hroznové mouky Ludwig

3 g jedlé sody

7 g prášku do pečiva

Špetka soli

110 g krupicového cukru

110 g jemného třtinového cukru

3 vejce M pokojové teploty

110 g rozpuštěného másla

50 g rostlinného oleje

145 g podmáslí pokojové teploty

100 g nasekané kvalitní mléčné čokolády

100 g nasekané kvalitní bílé čokolády

Ganache

220 g nejmenno nasekané hořké čokolády (můžete polovinu nahradit mléčnou čokoládou)

380 g smetany na šlehání (min. 33%, ideálně 40%)

500 g tučného tvarohu

Kávový karamel

140 g krupicového cukru

80 g smetany ke šlehání (aspoň 33%)

30 g espressa

110 g studeného másla na kostičky

Špetka soli

Nejprve si připravte **ganache**. V rendlíku ohřejte smetanu téměř k bodu varu. Nalijte na čokoládu připravenou v misce, nechte minutu stát a následně rozmixujte ponorným mixerem. Jakmile je směs dohladka spojena, ponorným mixerem zašlehejte i tvaroh.

Přikryjte na dotyk potravinovou fólií a dejte aspoň na dvě hodiny do lednice. Ganache hezky ztuhne do konzistence, ve které bude krém držet bez problémů tvar.

Na **karamel** si dejte do vyššího rendlíku cukr, sůl a přidejte trochu vody (nechte cukr jen nasáknout vodou, lépe se bude rozpouštět). Zahřívejte na středním plameni bez míchání až do karamelové barvy. Mezitím si ohřejte smetanu např. v mikrovlnné troubě a smíchejte s uvařeným espresem.

Jakmile má cukr správnou barvu, odstavte a nalijte na něj opatrně ohřátou smetanu s kávou. Rychle promíchejte a na chvíli vraťte na plotýnku a promíchejte do spojení a rozpuštění. Pozor, směs po nalití smetany hodně vzkypí.

Vmíchejte máslo, nalijte do sklenice a nechte v lednici vychladnout.

Troubu předehřejte na 170 stupňů horkovzduch.

Uvařte si espresso a dejte stranou. V jedné velké míse smíchejte sypké suroviny. Ve druhé, menší, míse ruční metličkou rozšlehejte vejce, zašlehejte podmásli, olej s máslem a vše následně vmíchejte do sypkých surovin ruční metličkou. Nemusíte se snažit, aby směs byla zcela hladká. Míchejte spíše kratší dobu. Nakonec vmíchejte espresso. Jakmile se spojí se směsí, zamíchejte čokoládu.

Do formiček na cupcakes vložte papírové košíčky. Dejte do každého, pokud možno, stejné množství těsta (pomozte si např. naběračkou na zmrzlinu).

Pečte cca 20 – 25 minut (když jsou hotové, je povrch pevný a pruží, ideální je ale zkusit to špejlí – nesmí se na to lepit mazlavé syrové těsto). Po vytažení nechte chvíli ještě ve formičkách (pozor ale na přesušení – vlhké drobečky na špejli jsou v pořádku, těsto po vyndání ještě ztuhne).

Sestavení

Pokud chcete ke zdobení použít mimo jiné drobečky těsta, nechte si jeden korpus stranou a rozmixujte ho v blenderu.

Ve vychladlých korpusech vydlabejte uprostřed malou jamku (např. kulatou zdobící špičkou). Naplňte karamellem. Krém přeneste do sáčku s hvězdíkovou zdobící špičkou (nešlehá se). Krouživým pohybem bez přerušení naneste na vršek korpusů v několika vrstvách a zakončete do špičky. Ozdobit můžete vykrojeným srdíčkem z ovoce, opraženými oříšky nebo jen drobenkou z těsta.