



ONLINE PÂTISSERIE

**Sweet
Flow**

Pistáciovo-limetkové cupkaces



Těsto na 20 kousků:

250 g hladké mouky
4 vejce
130 g cukru krystal
130 g oleje nebo másla
1/2 prášku do pečiva
1/2 čajové lžičky sody bikarbony
70 g mletých pistácií
1 malá lžička pistáciové pasty
150 g mléka

Sirup

150 ml vody
1 polévková lžice cukru
Šťava z půlky limety

Krém

500 g mascarpone
250 ml smetany ke šlehání 33%
Kůra z 2 limetek
Šťava z 2 až 3 limetek (záleží na jejich kyselosti)
2 až 3 polévkové lžice práškového cukru (podle chuti)

Na ozdobu

Lyofilizované maliny
Mleté pistácie
Kousek limetky

Postup:

- › Odděl si bílky a žloutky. Bílky vyšlehej s polovinou cukru do hustého sněhu. Žloutky vyšlehej s cukrem, přidej olej nebo máslo, vyšlehej. Přidej pistácie, pistáciovou pastu, mléko, mouku, sodu a prášek do pečiva. Společně promíchej. Ručně přidej sníh z bílků. Těsto nalij do připravených košíčků na muffiny a dej je péct do vyhřáté trouby na 180 stupňů na přibližně 25 minut. Je potřeba pečení sledovat, protože každá trouba peče jinak. Průběžně zkoušej špejlí, ať se moc nevysuší.
- › Mezitím, co se ti pečou cupcakes, si připrav sirup. Sirup jim dodává vláčnost. Do hrnce si dej vodu, cukr a přiveď k varu. Přidej šťavu z limetky, promíchej a nech projít varem. Po upečení cupcakes ještě teplé potřij sirupem a nech vychladnout. Krém si připrav tak, že vyšlehej mascarpone spolu se šlehačkou a cukrem (cukr přidej podle chuti) a pomalu přidej šťavu z limetek. Nakonec ručně vmíchej kůru z limetek. Krém přendej do sáčku s ozdobnou špičkou. Krém by měl mít jemnou konzistenci, ne hutnou, aby se s ním s cukrářskou špičkou dobře pracovalo. Pozor na přešlehání.
- › Vychlazené cupcakes dej do ozdobných košíčků a ozdob krémem. Nakonec dozdob malinami, pistáciemi a limetkou.