

Americké cupcakes s mangem a citronem

Těsto-korpusy (přečítáno na hrníčky)

- 2 sklenky polohrubé mouky
- ¾ sklenky slunečnicového oleje
- ¾ sklenky cukru krupice
- ¾ sklenky mléka
- 2 vejce
- ½ kypřícího prášku
- 1 citron
- Špetka soli



1. Žloutky vyšleháme s půlkou cukru do pěny a postupně přiléváme olej a mléko.
2. Mezitím si v druhé míse vyšleháme bílky s druhou půlkou cukru.
3. Ke žloutkové směsi postupně přisypáváme i mouku s kypřícím práškem a solí.
4. Z citronu nastrouháme žlutou část kůry, kterou vsypeme k těstu a vymačkáme tam i šťávu.
5. K těstu opatrně přimícháváme bílky pomocí stěrky, aby zůstalo krásně nadýchané.
6. Plníme do papírových košíčků ve formě pomocí cukrářského sáčku.
7. Pečeme cca 10-15 minut na 170°C.

Náplň

- 250g manga
1. Mango si nakrájíme na malé kostky a přilijeme k němu ½ sklenky vody.
 2. Vložíme do hrnce a vaříme, dokud není měkké. Poté rozmixujeme.
 3. Lžičkou plníme do dírek, které si vytvoříme v každém korpusu.

Krém

- 500g mascarpone
 - 500g smetany ke šlehání (min 33%)
 - 3 lžíce cukru
 - 1 citron (kůra)
1. Všechny suroviny smícháme v jedné míse a vyšleháme.
 2. Jakmile je krém pevný, přestáváme šlehat a ihned zdobíme vychlazené a naplněné korpusy. Pozor, ať se nepřehřívá a nesrazí, nešlo by to opravit.

Kompletace

1. Upečeme korpusy a necháme vychladnout.
2. Plníme rozvarem z manga.
3. Zdobíme krémem.
4. Zdobíme kapkami z mangového rozvaru, čerstvým mangem nebo plátky citronu.