



# Cupcake s makom i meringueom od jogurta

🕒 60–90 Min    🍪 🍪 🍪

## Priprema

### Sastojci 4 Porcije

◆ = Kotányi Produkte

#### Mješavina s makom:

120 g	Maslaca
45 g	Šećera u prahu
4	Žumanjka
4	Bjelanjka
100 g	Bijelog šećera
150 g	Plavog maka, mljevenog
100 g	Lješnjaka, mljevenih
1 paketič	◆ Bourbon Vanilin Šećer
1 prstohvat	◆ Morska sol gruba
	Korica limuna

- Za pripremu mješavine od maka: U multipraktiku izmiješajte maslac sa šećerom u prahu i koricu limuna. Postupno umiješajte žumanjke jajeta.
- Istucite bjelanjke s bijelim šećerom dok se ne formiraju čvrsti vrhovi. Pomiješajte mak i mljevene lješnjake. Pomiješajte smjesu žumanjaka s bjelanjcima te mješavinom maka i lješnjaka.
- Zagrijte pećnicu na 160 °C (320 °F). Kalupe za cupcake napunite smjesom do tri četvrtine i pecite 25 minuta na 160 °C (320 °F) u pećnici bez ventilatora.
- Za pripremu marmelade od limuna: Dobro operite limune i narežite ih na sitne komade. Odstranite koštice. Pomiješajte limun, pulpu iz mahune vanilije i šećer te ostavite preko noći u hladnjaku.
- Sljedeći dan i štapnim mikserom pomiješajte sve sastojke i zakuhajte uz stalno miješanje. Kuhajte 3 – 4 minute, a zatim ostavite da se marmelada ohladi.
- Za pripremu meringue s jogurtom: Istucite bjelanjke s prosijanim šećerom u prahu u multipraktiku dok vrhovi ne postanu čvrsti. Umiješajte jogurt u prahu i koricu limuna.
- Zatim ulijte marmeladu u vrećicu za ukrašavanje, umetnite vrh vrećice u cupcake i dodajte malo marmelade kao što biste napunili i krafne.
- Ulijte i meringue u vrećicu za ukrašavanje te ukrasite cupcake. Ako želite, meringue možete dodatno ukrasiti tako da ga pažljivo potamnите letlampom.
- Gotovi cupcake ukrasite ribanom koricom limuna i makom i uživajte.

