

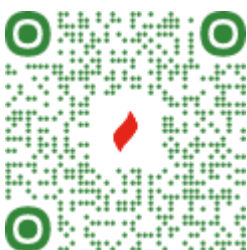


Sastojci 4 Porcije

♦ = 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 paketić	♦ Bourbon Vanilin Šećer
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
	Korica limuna



Cupcake s makom i meringueom od jogurta

⌚ 60–90 Min ♡ ♡ ♡

Priprema

- 1 Za pripremu mješavine od maka: U multipraktiku izmiješajte maslac sa šećerom u prahu i koricu limuna. Postupno umiješajte žumanjke jajeta.
- 2 Istucite bjelanjke s bijelim šećerom dok se ne formiraju čvrsti vrhovi. Pomiješajte mak i mljevene lješnjake. Pomiješajte smjesu žumanjaka s bjelancima te mješavinom maka i lješnjaka.
- 3 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.
- 4 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.
- 5 Sljedeći dan štapnim mikserom pomiješajte sve sastojke i zakuhajte uz stalno miješanje. Kuhajte 3 – 4 minute, a zatim ostavite da se marmelada ohladi.
- 6 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.
- 7 Zatim ulijte marmeladu u vrećicu za ukrašavanje, umetnite vrh vrećice u cupcake i dodajte malo marmelade kao što biste napunili i krafne.
- 8 Ulijte i meringue u vrećicu za ukrašavanje te ukasite cupcake. Ako želite, meringue možete dodatno ukasiti tako da ga pažljivo potamnite letlampom.
- 9 Gotovi cupcake ukasite ribanom koricom limuna i makom i uživajte.