

RÉPATORTA MUFFIN

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 180g**
- **Reszelt sárgarépa: 180g**
- **Porcukor: 145g**
- **Vaníliás cukor: 2 cs.**
- **Tojás: 2db**
- **Étolaj (Napraforgóolaj): 100ml**
- **Sütőpor: 2 csapott tk.**
- **Fahéj: 1/2 tk. - 1 csapott tk. (ízlés szerint)**
- **Narancshéj: 1db kisebb narancs**
- **Citromhéj: 1db kisebb citrom reszelt héja**



A krém összetétele:

- **Mascarpone: 120g**
- **Porcukor: 20g**
- **Kevés citrom és narancshéj ízlés szerint**
- **Narancsléből annyi, amíg a videóban látott lágyabb állagot nem kapjuk**

Az elkészítés menete:

1. A tésztaképző alapanyagokból lágy, kevert tészta készítése
2. A tészta kitöltése a muffin papírral bélelt muffin sütő formába
3. Sütés: 170C°-ra előmelegített sütőbe kell helyezni és 25 percig sütni, majd a sütés végén tűpróbával ellenőrizni a kellő átsültséget
4. Sütés közben a krém képző alapanyagok felhasználásával lágy krémet készítése, melynél a narancslevet érdemes a krém állagát figyelve apránként adagolni. Ha a mascarpone alapan túl lágy fajta, akkor a krémet vízzel összekevert zselatinnal lehet sűríteni
5. A krém felvitele a kisült muffinok szabad felületére, majd ízlés szerint lehet díszíteni marcipán répával, tört pisztáciával, cukorkákkal...stb.



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családeollátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének a használatát!