

## OVISNIČKI CUPCAKESI

### ZA CUPCAKESE:

125 ml Guinnessa  
115 g maslaca  
120 g brašna  
40 g kakaa  
100 šećera  
1 žličica sode bikarbone  
Prstohvat soli  
1 jaje  
80 g kiselog vrhnja

### ZA WHISKEY GANACHE:

115 g čokolade  
80 ml slatkog vrhnja  
1 žličica maslaca  
1 žlica Jameson whiskeya

### ZA AROMATIZIRANI ŠLAG:

2 dl slatkog vrhnja  
2 žlice šećera u prahu  
2 žlica Baileysa

Zagrijte pećnicu na 180 C. Kalup za muffine obložite papirnatim košaricama i stavite sa strane.

U manjem lončiću, na laganoj vatri, mješajte maslac i pivo. Kuhajte uz stalno mješanje dok se maslac ne otopi. Umiješajte prosijani kakao i mješajte dok ne dobijete jednoličnu smjesu. Ostavite da se ohladi. U zdjelu prosijte brašno sa sodom bikarbonom pa dodajte još i šećer i sol. U drugoj zdjeli pjenjačom izmiješajte jaje i kiselo vrhnje pa u dobivenu smjesu umiješajte smjesu maslaca i pive. Na kraju umiješajte i smjesu brašna pa sve dobro izmiješajte. Dobivenu smjesu raspodjelite u pripremljeni kalup za muffine. Pecite muffine dok čačkalicu koju ubodete u sredinu ne izađe suha. Pečene muffine izvadite iz pećnice i ohladite. Za ganache sitno nasjeckajte čokoladu. Vrhnje zagrijte na umjerenoj vatri dok ne provrije, pa ga prelite po nasjeckanoj čokoladi. Mješajte dok se čokolada ne otopi pa umiješajte maslac i whiskey. Ostavite ganache se malo ohladi pa ga onda malom žličicom nanesite na svaki muffin. Stavite u hladnjak da se ganache stisne. Slatko vrhnje sa šećerom istucite u čvrsti šlag. Umiješajte i Baileys. Dobivenu smjesu stavite u dresir vrećicu sa zvjezdastim nastavkom pa ga dekorativno naštrcajte na muffine. Po želji ukasite čokoladnim strugotinama.

