



# Barevné krémy Zlatý klas

asi 12 kusů



snadná příprava

do 30 minut



- 1 Na přípravu těsta připravíme směs s vodou, olejem a vejcem podle návodu na obale. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 20 minut**

- 2 Muffiny necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu krému uvaříme Zlatý klas s mlékem podle návodu na obale. Odstavíme a za občasného zamíchání necháme vychladnout. V míse vyšleháme máslo s cukrem dopěny a postupně zašleháváme Zlatý klas elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Krém rozdělíme na 4 díly a každý z nich obarvíme jinou barvou. Krémy postupně naplníme do cukrářského sáčku a muffiny jimi ozdobíme.

## Přísady:

### Na těsto:

1 balení Muffiny s čokoládovými kousky Dr. Oetker  
110 ml voda  
40 ml olej  
1 ks vejce

### Na krém:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker  
400 ml mléko polotučné  
250 g máslo změkklé  
60 g moučkový cukr  
Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská modrá Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker  
Barva gelová potravinářská žlutá Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení  
elektrický ruční šlehač  
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

