



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

