



Lískooříškové muffiny s toppingem

12 kusů



snadná příprava

do 40 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme krém, mouku s kypřicím práškem, cukrem a vanilínovým cukrem. Přidáme máslo, mléko a vejce a vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka. Těsto nanese do košíčků rozložených ve formě. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

- 2 Muffiny necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu toppingu nalijeme smetanu do kastrůlku a přivedeme ji do varu. Odstavíme, přidáme lískooříškový krém, nalámanou polevu a máslo a za stálého míchání vše vymícháme dohladka. Přelijeme do mísy a hmotu necháme při pokojové teplotě vychladnout. Poté přidáme Smeta-fix a elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni vyšleháme dotuha. Topping naplníme do cukrářského sáčku a nanese na muffiny.

Tip:

- Tip: Muffiny můžeme dozdobit lískovými ořechy.

Přísady:

Ještě potřebujeme:

formu na muffiny (12 kusů)
12 papírových košíčků
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou

Na těsto:

100 g lískooříškový krém
175 g hladká mouka
2 zarovnaných KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
75 g cukr
1 balíček Vanilínový cukr Dr. Oetker
125 g máslo (změkklé)
2 ks vejce
4 PL mléko polotučné

Na topping:

250 ml smetana ke šlehání 33%
200 g lískooříškový krém
1 balíček Poleva tmavá Dr. Oetker
100 g máslo
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker

