



Malé čarodějnice

12 kusů



snadná příprava

do 25 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse smícháme směs s vodou, olejem a vejcem a připravíme podle návodu na obale. Těsto nanese do košíčků rozložených na plechu. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 15 minut

- 2 Muffiny necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně vyšleháme směs s mlékem, cukrem a máslem podle návodu na obale. Náplň obarvíme zelenou barvou a naplníme do cukrářského sáčku. Nanese na povrch muffinů a uložíme asi na 30 minut do chladničky ztuhnout.
- 4 Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale. Zmrzlinové kornouty celé polijeme a necháme polevu ztuhnout.
- 5 Tubičkou dokreslíme detaily na kloboučkách a nanese na povrch náplně.

Přísady::

Na těsto:

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

Na náplň:

1 balení Krémová náplň vanilková Dr. Oetker
200 ml mléko polotučné studené
2 - 3 PL moučkový cukr
125 g máslo změkklé
Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker

Na ozdobení:

2 balíčky Poleva tmavá Dr. Oetker
Tubičky na zdobení 4 barvy Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

12 ks papírové košíčky na muffiny (součást balení)
elektrický ruční šlehač
cukrářský sáček s řezanou trubičkou
12 ks oplatkový kornout na zmrzlinu

