

Muffinová kytička

24 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta připravíme směs s vodou, olejem a vejcem podle návodu na obale. Těsto rozdělíme do papírových košíčků ve formě. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

- 2 Muffiny necháme vychladnout. Poté je sestavíme na podnos do tvaru kytiček.
- 3 Na přípravu krému uvaříme Zlatý klas s mlékem podle návodu na obale, Odstavíme a za občasného zamíchání necháme zcela vychladnout. V míse vyšleháme mascarpone s cukrem a máslem elektrickým ručním šlehačem na středním stupni dohladka a postupně zašleháváme vychladlý Zlatý klas. Krém rozdělíme na 4 díly (3 díly větší a 1 díl menší) a obarvíme. Cukrářské sáčky naplníme krémy a povrch muffinů ozdobíme.
- 4 Do středu každé kytičky nasypeme pestré zdobení. Na ozdobení vyválíme část fondánu a obarvíme zelenou barvou a použijeme jako stonek kytičky.

Přísady::

Na těsto:

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

Na krém:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker
500 ml mléko polotučné
250 g mascarpone
50 g moučkový cukr
120 g máslo změkklé
Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská modrá Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská červená Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská žlutá Dr. Oetker

Na ozdobení:

Zdobení pestré Dr. Oetker
1 balení Fondán bílá potahovací hmota Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

forma na muffiny
elektrický ruční šlehač
5 ks cukrářský sáček s řezanou trubičkou