



Muffiny Volská oka

12 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta vysypeme směs na přípravu muffinů do mísy, přidáme vodu, olej, vejce a připravíme podle návodu na obale. Pomocí dvou polévkových lžic naplníme těstem 12 papírových košíčků rozložených na plechu. Plech vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

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

- 2 Upečené muffiny necháme vychladnout.
- 3 Na přípravu náplně smícháme v míse tvaroh, cukr a citrónovou šťávu. **Dva plátky želatiny** připravíme se 3 PL vody podle návodu na obale a vmícháme do tvarohové směsi.
- 4 Meruňkový kompot necháme na sítku odkapat, šťávu přitom zachytíme.
- 5 Povrch vychladlých muffinů potřeme náplní a ozdobíme půlkami meruněk.
- 6 Dort-želé připravíme se šťávou z kompotu podle návodu na obale. Pomocí štětce nebo mašlovačky jím potřeme povrch volských ok a uložíme do chladničky.

Přísady::

Ještě potřebujeme:

plech na pečení

Na těsto:

1 balení Muffiny s čokoládovými

kousky Dr. Oetker

110 ml voda

40 ml olej

1 ks vejce

Na náplň:

250 g tvaroh polotučný

citrónová šťáva (z 1/2 citrónu)

1 balíček Želatina v plátcích Dr.

Oetker

3 PL voda

50 g moučkový cukr

Na ozdobení:

240 g kompot meruňkový (po

odkapání)

1 balíček Dort-želé čiré Dr. Oetker

250 ml šťáva z kompotu (případně
doplňené vodou)





Tip:

- Na náplň můžeme použít místo tvarohu také jogurt nebo zakysanou smetanu. Pro milovníky čokolády doporučujeme nahradit Muffiny čokoládovými s čokoládovými kousky Dr.Oetker.

