



# Noc s duchy

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 smetanu se Smeta-fixem šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Šlehačkou naplníme cukrářský sáček a povrch muffinů nazdobíme.
- 4 Z polevy vytvoříme duchům oči a ústa.

## Přísady::

### Na těsto:

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

### Na náplň:

500 ml smetana ke šlehání 33%  
2 balíčky Smeta-fix Dr. Oetker

### Na ozdobení:

Zdobící poleva tmavá kakaová Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

12 ks papírové košíčky na muffiny (součást balení)  
elektrický ruční šlehač  
cukrářský sáček s hladkou trubičkou

