



Vánoční cupcakes

12 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.
- 3 Na přípravu krému uvaříme Zlatý klas s mlékem podle návodu na obale. Odstavíme a za občasného zamíchání necháme zcela vychladnout. V míse vyšleháme máslo s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dohladka a postupně zašleháváme vychladlý Zlatý klas. Krém obarvíme zelenou barvou.
- 4 Krém nanese do cukrářského sáčku a povrch muffinů ozdobíme do tvaru stromečku.
- 5 Povrch ozdobíme zdobením a sněhovými vločkami.

Přísady:

Na těsto:

1 balení Muffiny s čokoládovými kousky Dr. Oetker

110 ml voda

40 ml olej

1 ks vejce

Na krém:

1 balíček Zlatý klas Dr. Oetker

400 ml mléko polotučné

150 g máslo změkklé

30 g moučkový cukr

Barva gelová potravinářská

zelená Dr. Oetker

Na ozdobení:

Zdobení 4 druhy zlaté/stříbrné

Dr. Oetker

Sněhové vločky Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

forma na muffiny (12 kusů)

elektrický ruční šlehač

cukrářský sáček s plochou

trubičkou

