



# Vánoční stromeček

2 ks



snadná příprava

do 25 minut



## Přísady::

### Na těsto:

1 balení Sněhové pečivo Dr. Oetker  
100 ml voda studená  
Barva gelová potravinářská zelená Dr. Oetker

### Na ozdobení:

Zdobení 4 druhy zlaté/stříbrné Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
plech na pečení  
cukrářský sáček s řezanou a hladkou trubičkou  
špejle silnější (2x)

- 1 Na přípravu korpusu v míse pečlivě vyšleháme směs s vodou elektrickým ručním šlehačem podle návodu na obale. Třetinu těsta necháme bílou. Zbýlé těsto obarvíme zelenou barvou, které naplníme do cukrářského sáčku s řezanou trubičkou. Na plech vyložený papírem na pečení vytvoříme těsně vedle sebe pusinky do tvaru stromečku a posypeme zdobením. Bílé těsto naplníme do cukrářského sáčku s hladkou nebo řezanou trubičkou a do stromečku vytvoříme malé bílé pusinky. Nakonec pod stromeček vsuneme špejli. Vložíme do předehřáté trouby na 150 °C, teplotu ihned snížíme na 110 °C a sušíme.

**Elektrická trouba: 110 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 90 °C**  
**Doba sušení: 90 minut**

- 2 Troubu vypneme a necháme v uzavřené troubě vychladnout.

