



Zajíc s mašlí

24 porcí



snadná příprava

do 45 minut



- 1 Na přípravu těsta v míse vyšleháme bílky elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem dopěny a zašleháme olej a vodu. Přidáme mouku smíchanou s kypřicím práškem a sníh z bílků a vymícháme dohladka. Těsto rozdělíme do vymazaných a moukou vysypaných forem a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 170 °C

Horkovzdušná trouba: 150 °C

Doba pečení: 35 minut

- 2 Korpusy necháme vychladnout. Poté oba korpusy jednou podélně rozřízneme.
- 3 Na přípravu náplně vyšleháme krémovou náplň s mlékem a cukrem podle návodu na obale. Potřeme spodní díl korpusu a horní díl přiklopíme.
- 4 Povrch korpusů potřeme džemem. Z jednoho korpusu pomocí ostrého nože vyřízneme zajícovi uši a tím nám vznikne mašle. Jedním fondánem potáhneme celou hlavu zajíce. Další fondány použijeme na potažení mašle a uší. Zbytky fondánu obarvíme růžovou barvou na nos a uši a černou barvou na oči a na vousy. Mašli dokreslíme tubičkami.

Přísady::

Na těsto:

8 kusů bílek
8 kusů žloutek
360 g moučkový cukr
2 balíčky Vanilínový cukr Dr. Oetker
200 ml olej
120 ml voda vlažná
400 g mouka polohrubá
1 balíček Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker

Na náplň:

1 balení Krémová náplň čokoládová Dr. Oetker
200 ml mléko polotučné
2 - 3 PL moučkový cukr

Na potření a ozdobení:

150 g džem malinový
3 balení Fondán bílá potahovací hmota Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská růžová Dr. Oetker
Barva gelová potravinářská černá Dr. Oetker
Tubičky na zdobení 4 barvy Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

2 ks dortová forma (Ø 26 cm)
elektrický ruční šlehač

