



Duchové (Halloween)

Recepty



Dezerty



Oslava



90 min



25



3.0

2215



Budete potřebovat

Těsto na malé muffiny ↓

Máslo 50 g

Mouka hladká 170 g

Kypřicí prášek Vitana ½ ks

Cukr moučka 125 g

Mléko 60 ml

Vejce 1 ks

Sůl špetka

Skořice mletá Vitana	½ lžičky
Muškatový oříšek Vitana	špetka
Vanilínový cukr Vitana	1 ks
Krém na muffiny ↓	
Máslo	250 g
Cukr moučka	50 g
Cukr s mandlovou příchutí Vitana	1 ks
Bílou čokoládu	100 g
Cukrový potah na muffiny ↓	
Fondán bílý potahovací	250 g
Barva černá	

Příprava receptu

Těsto na malé muffiny »

Postup: povolíme máslo, které smícháme cukr moučku, vejce, mléko. Do prosáté mouky zamíchejte kypřící prášek, koření, sůl. Sypkou směs zamíchejte do másla a vajec. Hmotu naplňte do papírových košíčků. Pečte na 180 °C - 20 minut.

Krém na muffiny »

Postup: povolte máslo a vyšlehejte ho s cukrem moučkou a cukrem s mandlovou příchutí. Rozpusťte si na vodní lázni bílou čokoládu a vychladlou zašlehejte do másla. Krémem naplňte sáček s hladkou trubičkou a nastříkejte na muffin pusinku.

Cukrový potah na muffiny »

Postup: rozválejte fondán. Pokud máte tvořítko, tak vypíchněte tvar a překryjte krém. Ozdobte černou barvou nebo černým fondánem.

Muškatový květ

Skořice mletá

Kypřicí prášek do pečiv