Halloweenské náhrobky

Recepty

Dezerty

Oslava

45 min

10



2.9

1867

Budete potřebovat

Máslo	50 g
Podmáslí	120 g
Hořká čokoláda 65%	70 g
Hladká mouka	110 g
Kakao hořké	2 lžíce
Třtinový cukr	110 g
Vejce	1 ks
Vanilínový cukr Vitana	1 ks

Kypřící prášek do perníku	1 čajová lžička
Máslo	100 g
Kakao	2 lžíce
Cukr s rumovou příchutí Vitana	1 ks
Oplatky	10 Ks

Příprava receptu

Těsto na muffiny »
Na vodní lázni rozpuste čokoládu a máslo. V míse prošlehejte vejce s cukrem, přidejte podmáslí, vanilínový cukr. Rozpuštěnou čokoládu, nalijte do vyšlehaných vajec a zamíchejte. Do mouky zamíchejte sůl, kypřící prášek do perníku, kakao. Směs zamíchejte do vajec. Naplňte papírové košíčky a pečte na 180 °C po dobu 25 minut.
Vychladlé muffiny seřízněte a odřezky si v misce rozdrobte.

Krém na potření muffinů »
Postup: povolte máslo a šlehejte ho s cukrem a kakaem. Nožíkem potřete muffiny a posypejte drobečky.

Dohotovení »
Postup: oplatky nožem zkoste a popište. Zapíchněte do muffinu.

Vanilinový cukr

Kypřicí prášek do perníku

Cukr s rumovou příchu