



Halloweenské náhrobky

Recepty



Dezerty



Oslava



45 min



10



2.9

1843



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

Kypřicí 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, kypřicí 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. Nožičkem potřete muffiny a posypejte drobečky.

Dohotovení »

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

Vanilinový cukr

Kypřicí prášek do perníku

Cukr s rumovou příchuť