



Banánové muffiny s tvarohovým krémom

Oblíbené muffiny pre malých aj veľkých s krémom z Premium Zlatého klasu Dr. Oetker

12 ks    jednoduchá príprava  do 20 minút



Prísady::

Na cesto:

80 g maslo zmäknuté
150 g cukor trstinový
2 ks vajce
2 banany roztlačené
60 ml mlieko
190 g múka hladká
1 zarovnaná KL Sódá bikarbóna
Dr. Oetker

Na krém:

2 balíčky Premium Zlatý klas s prírodnou vanilkou Dr. Oetker
500 ml mlieko plnotučné
6 zarovnaná PL cukor trstinový
1 KL Vanilková pasta Dr. Oetker
250 g tvaroh polotučný
1 balíček Finesse citrónová kôra strúhaná Dr. Oetker

Ešte potrebujeme:

forma na muffiny
12 ks papierové košíčky na muffiny
elektrický ručný šľahač
cukrárske vrecko so zrezanou trubičkou

- 1 Na prípravu cesta v mise vyšľaháme maslo s cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Pridáme vajce, banány, mlieko a múku zmiešanú so sódou a krátko na strednom stupni vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom dohladka. Cesto nanesieme do košíčkov vo forme. Vložíme do predhriatej trúby a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Doba pečenia: asi 20 minút

- 2 Muffiny necháme vychladnúť.
- 3 Na prípravu krému uvaríme Zlatý klas s mliekom a cukrom podľa návodu na obale. Nalejeme do misy a za občasného premiešania ho necháme vychladnúť. Pridáme vanilkovú pastu, tvaroh a kôru a vyšľaháme elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dohladka. Krém nanesieme do cukrárskeho vrecka a nanesieme na muffiny. Uložíme do chladničky stuhnúť.

