





Muffin Zajac

Veselý a jednoduchý zajac z Muffinov Dr. Oetker.

11 porcií    jednoduchá príprava  do 20 minút



- 1 Na prípravu cesta pripravíme zmes s vodou, olejom a vajcom podľa návodu na obale. Cesto rozdelíme do papierových košíčkov vo forme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

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

- 2 Muffiny necháme vychladnúť.
- 3 Na ozdobenie v mise vyšľaháme smotanu so Smeta-fixom a cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni dotuha. Do malej misky odoberieme 1 až 2 lyžice šľahačky a zafarbíme čiernou farbou.
- 4 Muffiny si na podnose poukladáme do tvaru hlavy zajaca s ušami. Šľahačku naplníme do cukrárskeho vrečka so zrezanou špičkou a nanesieme na jednotlivé muffiny. Jahodu položíme ako ňufáčik a zvyšok nakrájame na kolieska ako uši. Šľahačkou zafarbenou načierno vytvoríme oči a fúzy.

Prísady::

Na cesto:

1 balenie Muffiny s čokoládovými kúskami Dr. Oetker
110 ml voda
40 ml olej
1 ks vajce

Na ozdobenie:

250 ml smotana na šľahanie (33%)
1 balíček Smeta-fix Dr. Oetker
1 zarovnaná PL cukor
Farba gélová potravinárska čierna Dr. Oetker
3 jahody čerstvé

Ešte potrebujeme:

forma na muffiny (12 kusov)
elektrický ručný šľahač
cukrárske vrečko so zrezanou trubičkou