

Svatební muffinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

• TĚSTO

- Změklé máslo 250 g
- Vejce 6 ks
- Krystalový cukr 250 g
- Hladká mouka 250 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 balíček
- Tuk a mouka na vymazání formiček 100 g

• KRÉM

- Rostlinná smetana ke šlehání (Rama Cremefine) 375 g
- Kokosové mléko 200 g
- Kokosový likér Malibu 2 lžíce

• NA OZDOBENÍ

- Živé růže nebo marcipánové květy 8 ks
- Cukrářské zdobení (bílé nebo barevné perličky) 1 balení

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

1. V míse vymícháme změklé máslo se žloutky a cukrem do hladkého krému. Přidáme mouku, prášek do pečiva a sušené ovoce a promícháme. Nakonec do těsta zlehka vmícháme tuhý sníh ušlehaný z bílků. Těsto naplníme do vymazaných a vysypaných formiček na muffiny a v troubě vyhřáté na 170°C pečeme asi 20 minut.

2. Mezitím připravíme krém. Rostlinnou šlehačku vyšleháme dotuha. Přilijeme k ní kokosové mléko a opět prošleháme. Nakonec do krému zašleháme kokosový likér.

3. Krém naplníme do cukrářského sáčku s hladkou trubičkou a ozdobně naplocho ho nastříkáme na vychladlé muffiny. Nakonec muffiny ozdobíme marcipánovými nebo živými růžemi a perličkami.

Poznámka:

TIP: Marcipánové růžičky si snadno vyrobíte doma z obyčejného bílého marcipánu (150-200 g). Obarvěte ho potravinářskými barvivy a rozválejte na válu poprášeném moučkovým cukrem - čím bude plát tenčí, tím jemnější a skutečnější růžička bude. Z plátu vykrájejte kolečko. Jedno kolečko stočte do ruličky a postupně kolem něj přidávejte další kolečka jako okvětní lístky, až vytvoříte růži.