

Květen ve znamení květinových dezertů

Přineste letos originálně tematiku květin i na váš stůl a vykouzlete dezerty, ze kterých přímo číší pozitivní nálada.

Foto: Haribo

Květinové čokoládové cupcakes



Troubu si zapneme na 170°C a necháme rozpálit. Máslo rozpustíme v misce (můžeme použít mikrovlnnou troubu nebo máslo opatrně rozpustíme na sporáku).

Mezitím smícháme všechny suché suroviny a pořádně promícháme.

K suché směsi přidáme mléko, rozklepneme

vejce a opatrně vlijeme máslo – nesmí být moc horké!

Vše řádně promícháme.

Na plech na muffiny vyskládáme papírové formičky a ty plníme do 3/4 těstem.

Pečeme zhruba 10 - 15 minut. Použijeme špejli, abychom poznali, zda jsou dortičky upečené.



Na těsto

- ✓ 95 g hladké mouky
- ✓ lžička prášku do pečiva
- ✓ 20 g holandského kakaa
- ✓ špetka soli
- ✓ 70 g cukru krupice
- ✓ 15 g vanilkového cukru
- ✓ 50 g másla
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 2 vejce

Na krém

- ✓ 100 g tvarohu z vaničky
- ✓ 100 g mascarpone
- ✓ 3 lžičce moučkového cukru vanilkového

Na ozdobu

- ✓ kytičky Haribo



Vyndáme je z formy a necháme ideálně na mřížce vychladnout.

Mezitím, co chladnou, si připravíme polevu.

Mascarpone vyšleháme spolu s tvarohem a moučkovým cukrem. Přendáme do zdobícího sáčku s kulatou špičkou a necháme chvíli ztuhnout v lednici, než dortičky vychladnou.

Zdobíme krémem a následně pak kytičkami Haribo.



Na těsto

- ✓ 6 vajec
- ✓ 240 g polohrubé mouky
- ✓ 140 g třtinového cukru
- ✓ 6 lžic rostlinného oleje
- ✓ špetka soli

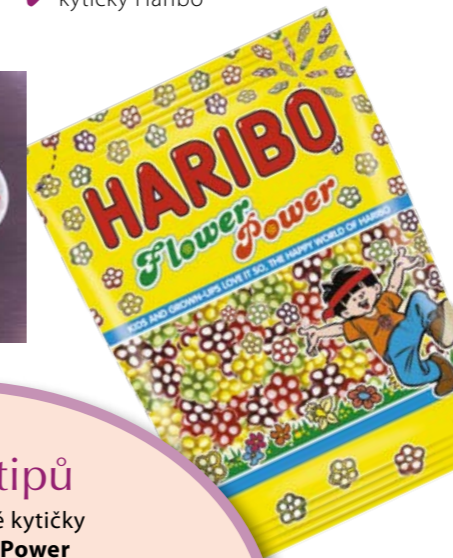
Na krém

- ✓ 150 g vysokoprocentní smetany

- ✓ 200 g tvarohu z vaničky
- ✓ mražené maliny
- ✓ vanilkový extrakt
- ✓ moučkový cukr
- ✓ zelené potravinářské barvivo

Na ozdobu

- ✓ kytičky Haribo



Několik tipů

Ovocné želatinové kytičky
HARIBO Flower Power

Užijte si mlsání plné ovocné chuti v podobě barevných kytiček, které lze využít i k ozdobě nejrůznějších kulinářských výtvorů. Darovat je můžete i jako pozornost například ke Dni matek. Mají několik příchutí, žluté reprezentují citron, červené jahodu ve spojení s vanilkou a smetanou, fialové jsou třešňové a zelené chutnají po jablku a vanilce.

Běžná regálová cena: 19,90 Kč

Rozkvetlý piškot s tvarohovým krémem a malinami



Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků.

Bílky dáme do mísy a začneme šlehat se špetkou soli. Jakmile se začne tvořit sníh, přidáme cukr a šleháme do úplného zhoustnutí – vznikne cukrová pěna. Do pěny zašleháme žloutky s olejem a nakonec vmícháme opatrně mouku.

Dáme do obdélníkového pekáče péct zhruba na 170°C. Pečeme 15 minut, ale pro jistotu hlídáme špejli, protože každá trouba peče jinak.

Jakmile bude piškot upečený, vyndejte z trouby, vyklopte z formy a nechte úplně vychladnout.

Krém si připravte, než piškot vychladne. Vyšlehejte smetanu, přidejte tvaroh, vanilkový extrakt a cukr.

1/3 krému si odeberte a obarvíte pomocí potravinářské barvy, to bude základ pro trávnik.

Jakmile je piškot studený, podélně ho rozřízněte, pomažte bílým krémem a položte na něj maliny.

Přiklopte druhou polovinou korpusu a ten svrchu pomažte zeleným krémem a ozdobte kytičkami Haribo.

