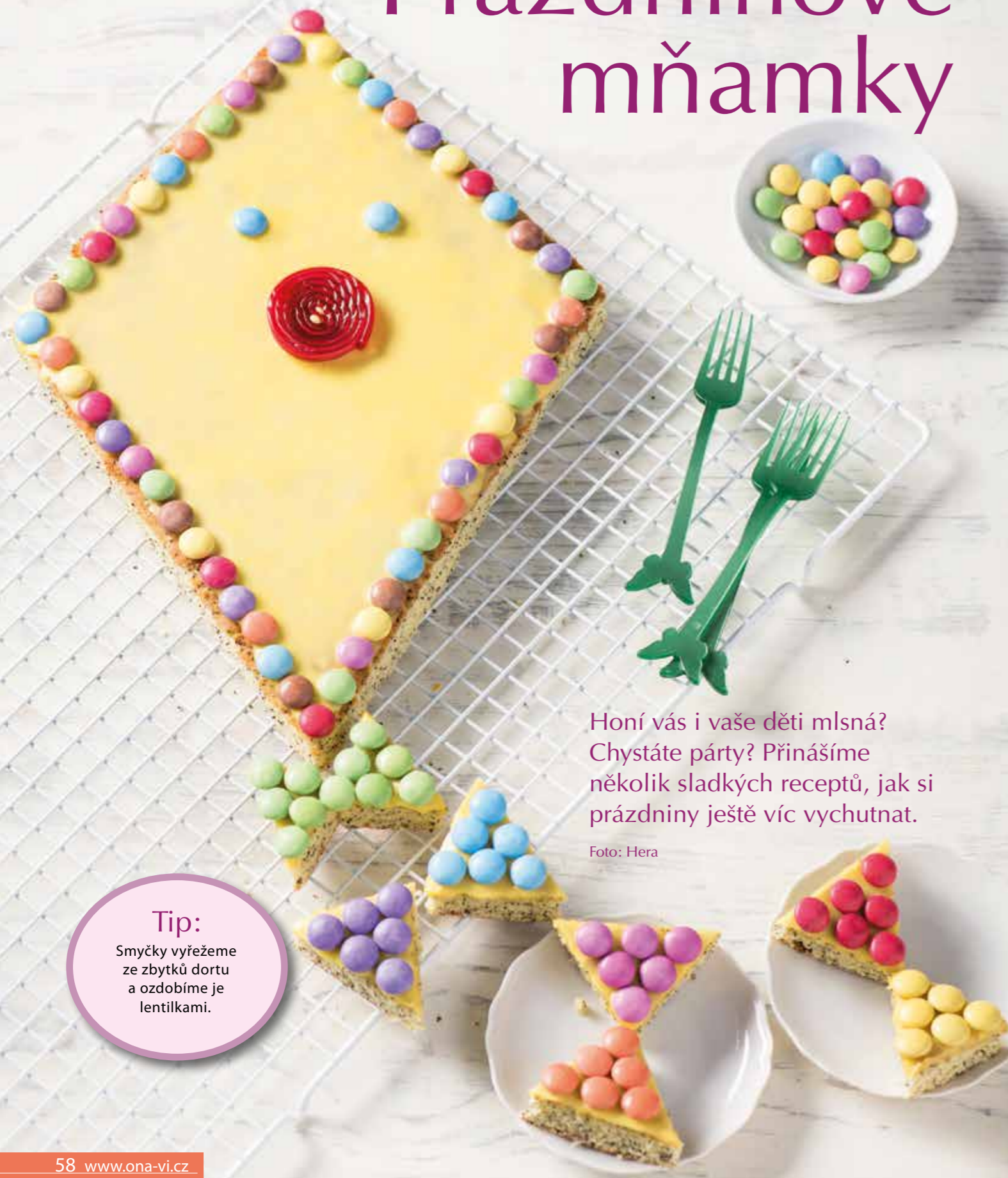


# Prázdninové mňamky



Honí vás i vaše děti mlsná? Chystáte párty? Přinášíme několik sladkých receptů, jak si prázdniny ještě víc vychutnat.

Foto: Hera

## Tip:

Smyčky vyřežeme ze zbytků dortu a ozdobíme je lentilkami.

## Létající drak s mákem

### Suroviny

- ✓ 1 pomeranč
- ✓ 300 g rostlinného tuku Hera máslová
- ✓ 300 g cukru
- ✓ 6 vajec
- ✓ 400 g polohrubé mouky
- ✓ 2 lžičky kypřicího prášku
- ✓ 50 g mletého máku
- ✓ 300 g moučkového cukru
- ✓ špetka soli
- ✓ potravinářské barvivo
- ✓ 150 g lentilek
- ✓ 1 lékořice nebo želé ovoce

Předehřejeme troubu na 180 °C (160 °C horkovzdušná). Na plech vložíme pečicí papír. Z pomeranče vymačkáme šťávu a stranou odlejeme 5 lžic šťávy. Zbytek šťávy rozředíme vodou na 150 ml.

Hera a cukr ušleháme pomocí ručního mixéru, tím nám vznikne krém. Vejce ušleháme zvlášť.

Mouku, kypřicí prášek, mák a sůl smícháme dohromady a za pomalého míchání opatrně přidáme pomerančovou šťávu do těsta. Rozprostřeme těsto na plech a pečeme v předehřáté troubě 30-40 minut. Necháme vychladnout a nakrájíme do tvaru létajícího draka.

Smícháme moučkový cukr s 4-5 lžičkami pomerančového džusu a potravinářské barvivo. Pokud bude potřeba, přidáme trochu vody na rozředění. Draka ozdobíme polevou.

## Soví muffiny

### Suroviny

- ✓ 24 ks Oreo sušenek
- ✓ 165 g rostlinného tuku Hera máslová
- ✓ 125 g cukru
- ✓ 2 vejce
- ✓ 150 g polohrubé mouky
- ✓ 25 g kakaa
- ✓ 1 lžička prášku na pečení
- ✓ 100 ml mléka
- ✓ 80 g čokolády na vaření
- ✓ 40 g smetanového sýra
- ✓ 36 ks lentilek (nejlépe 24 ks hnědých a 12 ks oranžových nebo žlutých)
- ✓ špetka jodizované soli

Předehřejeme troubu na 200 °C (horkovzdušná 180 °C). Papírové košíčky, případně pečicí papír vložíme do formy na muffiny. Rozdělíme Oreo sušenky od sebe. Část s bílou polevou odložíme stranou. Sušenky bez bílého krému nalámeme na malé kousky.

Smícháme 125 g Hery a cukr dohromady a ušleháme pomocí ručního mixéru do hladka a přidáme vejce.

Dále smícháme mouku, kakao, prášek na pečení a špetku soli, zamícháme a pomalu přidáváme do těsta mléko. Poté přimícháme i nalámané sušenky. Připravené těsto vložíme do formy na muffiny a v předehřáté formě pečeme 20 minut. Pokud se těsto nelepí na špejli, můžeme cupcaky nechat vychladnout.

Mezitím vložíme do hrnce 40 g Hery a čokoládu a na mírném ohni necháme rozpustit. Poté necháme mírně vychladnout a pomocí metly přimícháme smetanový sýr. Necháme vychladit 20 minut, dokud nevznikne rozstíratelný krém. Poté krémem potřeme vršek muffinů. Druhé části Orea (s bílým krémem) položíme na muffin krémem nahoru a tím vytvoříme oči. Lentilkami ozdobíme oči a jednou lentilkou vytvoříme nos. A soví muffiny jsou hotové.

## Tip:

Pečicí papír nastříháme na 12 cm čtverce a vložíme doprostřed každého otvoru ve formě na muffiny. Na uložení pečicí papír dáme kousek Hery, to zajistí, že papír zůstane v jamce. Jako obvykle naplníme těstem a pečeme.

