

Cupcakes jelkice / borići



Potrebni sastojci:

Muffins:

- 1 pakovanje smjese Dr. Oetker čokoladni muffins
- 2 jaja (M veličina)
- 75 ml vode
- 125 ml ulja

-opciono: 150 g bobičastog voća – zaleđeno ili svježe (borovnice, ribizle, maline)

Krem:

- 200 g bijele čokolade za jelo i kuhanje
- 75 ml slatkog vrhnja
- 300 g sira mascarpone
- 300 ml slatkog vrhnja
- kašičica aroma limuna ili vanilije (po želji)

-zelena boja za kolače

Ukrašavanje:

- Dr. Oetker dekor (perlice, zvjezdice)
- Dr. Oetker dekor fondant
- crvena boja za kolače

Izrada:

Muffins:

U odgovarajućoj posudi sjediniti gotovu Dr. Oetker mješavinu za muffins, jaja, vodu i ulje i promiješati žicom. Dodati i čokoladne komadiće koji dođu u pakovanju, a po želji možete dodati i bobičasto voće (preporuka je: kombinacija borovnica u tijestu i arome limuna u kremu). Smjesu sipati u papirne korpice za muffins koje smo rasporedili u kalup (količina je dovoljna za 12 mafina). Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 180°C 20-25 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečene muffins ohladiti prije nanošenja krema.

Krem:

Dok se muffins peku pripremiti krem...Bijelu čokoladu izlomiti na komade u odgovarajućoj šerpici, prelita sa 75 ml slatkog vrhnja i zagrijavati na umjerenj temperaturi uz miješanje dok se sva čokolada ne otopi. Smaknuti sa vatre i ostaviti na hlađenje. Kad je čokoladni ganaš prohladen pomiješati ga sa mascarpone sirom i aromom limuna. Slatko vrhnje podijelite na 2 jednaka dijela. U jedan dio dodati zelenu boju. Prvo izmiksati dio bez boje i dodati polovinu prve smjese sa čokoladom i sirom i još jednom promiješati. Zatim izmiksati i slatko vhnje u koje smo dodali zelenu boju i pomiješati sa ostatkom smjese sa čokoladom i sirom. Gotove kremove prebaciti u poslastičarske vrećice u koje smo stavili šire zvjezdaste nastavke.

Napraviti i fondant ukrase: male pahulje i mašnice (bijele i crvene).

Ohlađene muffins filovati kombinacijom bijelog i zelenog krema i ukrasiti dekor perlicama i zvjezdicama po želji, a na vrh jelkica staviti fondant ukrase. Ako je potrebno prije filovanja nožićem poravnati vrhove mafina kako bi bili ravni.

Prijatno! ❤️