

Kolački z Božičkovo kapo

50—60 Min

Priprava

1. Pečico segrejte na 180 °C. Z mešalnikom penasto umešajte sladkor in 120 g masla. Dodajte jajci in vse skupaj dobro premešajte.
2. Dodajte moko in pecilni prašek. Iz vanilijevih strokov postrgajte sredico ter jo skupaj s cimetom in kokosovim mlekom dodajte zmesi. Vse sestavine dobro premešajte, da dobite gladko testo.
3. Pekač za mafine obložite s papirnatimi modelčki in jih do polovice napolnite s testom. V ogreti pečici pecite približno 25 minut.
4. Za pripravo rdeče kreme zavrite sok črnega ribeza in sladkor v prahu. Polovico mešanice prelijte v skledo, pustite, da se ohladi, nato på vanjo vmešajte koružní škrob.
5. Belo čokolado stopite nad vodno kopeljo. Z njo premažite kolačke in jih pomočite v nariban kokos. Pustite, da se čokolada ohladi in strdi.
6. Preostalih 150 g masla približno 5 minut stepajte z mešalnikom, da postane rahlo in kremasto. Dodajte zgoščeni sok črnega ribeza in vse skupaj še enkrat dobro premešajte. Pripravljeno kremo nadevajte v dresirno vrečko.

NAMIG: Za izrazitejšo rdečo barvo lahko po potrebi dodate nekaj kapljić rdečega barvila za živila.

7. Na kolačke nabrizgajte rdečo kremo v obliki Božičkove kape. Na vrh vsakega kolačka položite kroglico Raffaello, ki bo predstavljala cof na kapi.

NAMIG: Recept je za 10 kolačkov

Sestavine 5 Porcije

= Kotányi Produkte

100 g	Kristalnega sladkorja
270 g	Masla
2	Jajci
150 g	Moke
1 zavoj	Pecilnega praška
100 ml	Kokosovega mleka
500 ml	Soka črnega ribeza
90 g	Sladkorja v prahu
2 žlici	Koruznega škroba
50 g	Bele čokolade
50 g	Naribanega kokosa
10 kroglic	Rafaello
2 stroka	Bourbon vanilija cela
2 žlici	Cimet mleti
	Rdeče barvilo za živila