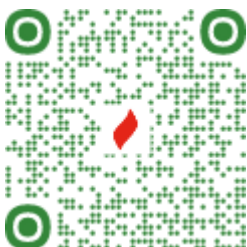




Ingrediencie 5 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

100 g	Kryštálový cukor
270 g	Maslo
2	Vajcia
150 g	Múka
1 bal.	Prášok do pečiva
100 ml	Kokosové mlieko
500 ml	Šťava z čiernych ríbezlí
90 g	Práškový cukor
2 PL	Kukuričný škrob
150 g	Čokoláda, biela
50 g	Kokos, strúhaný
10 ks	Dezert Raffaello
	Potravinárske farbivo, červené
2 ks	♦ Vanilka Bourbon
2 PL	♦ Škorica mletá



Košíčky v tvare mikulášskej čiapky

⌚ 50–60 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Najskôr si predhrejete rúru na teplotu 180 °C. Vyšľahajte cukor a 120 g masla pomocou šľahača. Pridajte vajcia a dôkladne zmiešajte všetky prísady.
- 2 Pridajte múku a prášok do pečiva. Vyškrabte vanilkovú dužinu z dvoch luskov a vmiešajte ju spolu so škorickou a kokosovým mliekom. Všetky prísady zmiešajte, kým nevznikne hladké cesto.
- 3 Do plechu na muffiny vložte papierové košíčky a tie naplňte cestom. Dbajte na to, aby ste papierové košíčky naplnili len do polovice. Pečte v predhriatej rúre približne 25 minút.
- 4 Na prípravu červenej špičky prived'te šťavu z čiernych ríbezlí a práškový cukor do varu. Polovicu zmesi prelejte do misky, nechajte vychladnúť a vmiešajte kukuričný škrob.
- 5 Vo vodnom kúpeli roztopte bielu čokoládu. Roztopenú čokoládu natrite na košíčky a vtlačte ju do strúhaného kokosu. Potom nechajte vychladnúť a stuhnúť.
- 6 Zvyšných 150 g masla šľahajte pomocou šľahača približne 5 minút. Potom pridajte zahustenú šťavu z čiernych ríbezlí a zmes ešte raz poriadne premiešajte. Potom preložte krém do cukrárskeho vrečka.
- 7 Nastriekajte červený krém na košíčky, aby ste vytvorili mikulášsku čiapku, a na každý položte dezert Raffaello, ktorý bude slúžiť ako brmbolec.

NÁPOVEDA: V prípade potreby môžete na vytvorenie červenej farby použiť červené potravinárske farbivo.

NÁPOVEDA: Tento recept stačí na prípravu 10 košíčkov.