

Košíčky v tvare mikulášskej čiapky

50—60 Min

Príprava

1 Najskôr si predhrejte 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 škoricou 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 priveďte 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 vrecka.

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

7 Nastriekajte červený krém na košíčky, aby ste vytvorili mikulášsku čiapku, a na každý položte dezert Raffaelo, ktorý bude slúžiť ako brmbolec.

NÁPOVEDA: Tento recept stačí na prípravu 10 košíčkov.

Ingrediencie 5 Porcie

= Kotányi Produkte

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 Raffaelo
	Potravinárske farbivo, červené
2 ks	Vanilka Bourbon
2 PL	Škorica mletá