



Кексчета „Дядо Коледа“

⌚ 50–60 Минути 

Подготовка

Съставки за 10 Порции

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Кристална захар
270 g	Масло
2 бр.	Яйца
150 g	Брашно
1 пакетче	Бакпулвер
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
100 ml	Кокосово мляко
500 ml	Сок от касис или червена боровинка
90 g	Пудра захар
2 с.л.	Царевично нишесте
2 с.л.	♦ Канела на прах
150 g	Бял шоколад
50 g	Кокосови стърготини
10 бр.	Бонбони Raffaello

- 1 Загрейте фурната на 180°C предварително. Разбийте 120 g масло със захарта докато се получи крем – най-добре използвайте пасатор. Добавете яйцата и мисирайте всичко хубаво. Добавете брашното и бакпулвера.
- 2 С върха на нож вземете семенцата на ваниловата шушулка и заедно с канелата и кокосово мляко ги добавете към тестото.
- 3 Наредете хартиени формички в тава за мъфини и ги напълнете наполовина с тестото. Опечете за около 25 минути във фурната.
- 4 За червените шапчици, сварете сокът от касис с пудрата захар. Изсипете половината от сместа в купа, оставете да изстине и добавете към нея царевичното нишесте. Останалата част оставете да къкри на бавен огън. След 20 минути добавете частта с царевично нишесте и разбъркайте.
- 5 Разтопете белия шоколад на водна баня. Залейте мъфините с него и поръсете с кокосови стърготини. Оставете да изстине.
- 6 Разбийте 150 g масло с пасатор за около 5 минути, докато стане подобно на пяна. Добавете състения сок от касис и разбъркайте добре. Ако смятате, че е нужно добавете боята за сладкиши. Изсипете в шприц.
- 7 Оформете шапчици от червената глазура върху мъфините с помощта на шприца. Поставете по един бонбон Raffaello отгоре.

