

Brownies zvezdice

Slatke Brownies zvezde, brzo pripremljene od mešavine za kolače

10 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Testo:

1 pakovanje Dr. Oetker Brownies
3 jaja
50 ml vode
100 ml ulja

Dodatno:

otprilike 3 kašika/e mleka
200 g slatke pavlake umućene
1 kesica Dr. Oetker Burbon vanila
aromatizovani šećer
1 kesica Dr. Oetker Kremfixa
Dr. Oetker Dekora Mix zvezdice
čačkalice (10-tak)

1 Testo:

Mešavinu za kolač stavite u zdelu, dodajte jaja, vodu, ulje i izrendanu čokoladu (nalazi se u mešavini za kolač). Mutilicom umitite glatko testo. Testo stavite u kalup i poravnajte. Stavite kalup na rešetku u rernu. Vreme pečenja: oko 40 Min.

- 2 Kolač u kalupu ostavite da se ohladi na kuhinjskoj rešetki. Otklopite stranice kalupa i izmrvice kolač u posudi. Potom dodajte mleko i zamesite testo. Testo razvaljajte između papira za pečenje na približno 1,5 cm debljine i kalupom u obliku zvezde napravite zvezdu. Ostatke testa ponovno izmesite i razvaljajte, sve dok ukupno ne izradite oko 10 velikih zvezda. Preostalu smesu još jednom izmesite, razvaljajte i kalupom izrežite oko 10 malih zvezda.

3 Ukrašavanje:

Slatku pavlaku, vanilin šećer i Kremfix čvrsto umitite i smesu stavite u vrećicu za ukrašavanje kolača s okruglim nastavkom. Ukasite svaku veliku zvezdu s malo slatke pavlake i pospite Dekor mix zvezdicama. U svaku malu zvezdu utaknite po jednu čačalicu i tako ukasite velike zvezde.