

Novogodišnji cupcake

Poslastica koja će sigurno postati zvezda novogodišnje trpeze.

10 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 1 kutija Dr. Oetker Cupcake
- 1 jaje
- 70 ml ulja
- 100 ml vode
- 1200 ml mleka
- 10 korneta za sladoled
- 200 g Dr. Oetker Šlag krem sa ukusom slatke pavlake
- 2 kesice Dr. Oetker Kremfixa
- 2 kesice Dr. Oetker Krem puding sa ukusom vanile i mlevenim keksom
- 2 kesice Dr. Oetker Dekor Mix perle
- 2 kesice Dr. Oetker Dekor Srebrne perle
- 50 g Dr. Oetker Limun šećera u prahu
- zelena boja za kolače

- 1** U posudu za mućenje dodati sadržaj Cupcake kesice smeše za testo, 1 jaje, 70 ml ulja i 100 ml vode i čoko komadiće iz manje kesice iz Cupcake pakovanja. Mutiti ručno 2-3 minuta, dok testo ne postane kompaktno. Dobijenu masu rasporediti u korpice za pečenje i peći u zagrejanj rerni na 180°C, 20-25 minuta.
- 2** U posudu za mućenje dodati sadržaj kesice za krem za cupcake i dodati 200 ml mleka. Mutiti mikserom, pa krem nanetii na ohlađene cupcake-ove.
- 3** U posudu staviti 2 kesice krem pudinga sa ukusom vanile i mlevenim keksom, dodati 600 ml hladnog mleka. Mutiti mikserom nekoliko minuta. Dobijeni krem puding sipati u dresir džak i naneti u kornete. Napunjeni kornet staviti na vrh cupcake-ova, preko krem pudinga.
- 4** U posudu staviti 200 g šlag krema, 2 kesice kremfixa i 400 ml mleka. Mutiti mikserom da se šlag lepo umuti, dodati zelenu boju i sve lepo sjediniti. Krem sipati u dresir džak i naneti na kornete. Posuti srebrnim i šarenim mix perlama. Na kraju, sve posuti limun prah šećerom.