

Uskršnji čokoladni mafini

Poslastica za čas spremna

12 Mafina



Jednostavno



Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Sastojci:

1 pakovanje Dr. Oetker Mafina
2 jaja
75 ml vode
125 ml ulja

Za dekoraciju:

Dr. Oetker Šlag pena
100 ml vode (hladne)
Dr. Oetker Boja za kolače crvena
Dr. Oetker Boja za kolače plava
Dr. Oetker Boja za kolače žuta
Dr. Oetker Cvetići ukrasni mix
Dr. Oetker Dekor Mix konfeti
mini čokoladna jaja
mini čokoladna jaja

- 1 Izvadite papirnate korpice iz kutije čokoladni mafini Dr.Oetker i poredajte na pleh. Zagrejte rernu na 180 °C. Smešu za testo sipajte u odgovarajući sud. Dodajte jaja, vodu i ulje. Mutite mikserom tako da se dobije glatka smeša. Odvojte kašiku-dve čokolade sa strane, a ostalo umešajte u smešu. Sipajte u papirnate korpice, a onda preko rasporedite već odvojene čokoladne komadiće. Pecite oko 20 minuta ili zavisno od vaše rerne.
- 2 U sud sipajte hladnu vodu, a onda dodajte šlag penu i mikserom umutite. Odvojte malo umućene šlag pene. U ostatak dodajte crvenu boju i promešajte da se ujednači. Po potrebi dodajte još boje, zavisno koji intezitet želite.
- 3 U manji deo odvojenog šlaga dodajte malo žute i plave boje za kolače Dr.Oetker. Promešajte da dobijete pastelnu zelenu boju. Takođe, nijansu možete da korigujete dodavanjem žute ili plave boje.
- 4 Šlag sipajte u dresir kese sa zvezdastim (roze boja) i nastavkom za travu (zelena boja). Prvo dekorišite roze šlagom, a onda i zelenim. Pospite dekor konfetama ili mix cvetićima Dr.Oetker. Stavite po jedan list i cvet ukrasni mix Dr.Oetker.