

# Uskršnji cupcakes

Uskršnja poslastica kojoj će se obradovati svi sladokusci!

10 Porcija/e



Jednostavno

Vreme pripreme 45 Min.



## Sastojci:

### Sastojci:

1 kutija Dr. Oetker Cupcake

1 jaje

70 ml suncokretovog ulja

100 ml vode

200 ml mleka hladnog

1 banana/e

fondan masa za dekoraciju u obliku

jaja i ušiju

- 1 Rernu uključite na 180°C (donji i gornji grejač). Poređajte papirnate modle na pleh.
- 2 **Testo:**  
U posudu za mućenje dodajte sadržaj kesice za testo, jaje, ulje i vodu. Mutite varjačem 2-3 minuta dok testo ne postane homogeno. Rasporedite jednake količine u modle i pecite 20-25 minuta u prethodno zagrejanj rerni.
- 3 Nakon pečenja ostavite da se ohladi 15-20 minuta, a zatim kašičicom napravite otvore na sredini kolača prečnika dovoljnog za kolut banane. Deo kolača koji izvadite sačuvajte u posebnoj činiji.
- 4 **Krem:**  
U činiju za mućenje sipajte 200 ml hladnog mleka i sadržaj kesice za krem. Mutite mikserom najpre manjom brzinom, a potom najvećom brzinom oko 2 minuta. Dodajte komadiće čokolade i promešajte kašikom. Bananu isecite na kolutove i po jedan kolut ubacite na dno izdubljenog kolača, a zatim preko dodajte jednu kašičicu krema. Preko krema pospite mrvice koje ste sačuvali nakon otvaranja kašičicom. Dekorirajte fondan dekoracijom u obliku jaja i ušiju. Servirajte odmah ili nakon hlađenja u frižideru.