

Šarene klaun kuglice

Zabavni Cakepopsi donose šarenilo na stol

oko 17 komada



potrebno malo iskustva

do 60 Min.



1 Priprema:

Kalup za pečenje premažite uljem ili dobro namastite maslacem i pospite brašnom. Prethodno zagrijte pećnicu:

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

2 Tijesto:

Pomiješajte brašno i prašak za pecivo, zatim dodajte redom sve ostale sastojke i dobro umutite mikserom. Dobivenu smjesu izlijte u pripremljeni kalup i poravnajte.

Električna pećnica oko 180 °C

Pećnica na vrući zrak oko 160 °C

Vrijeme pečenja: oko 30 Minute

Izvadite iz pećnice i ostavite da se ohladi.

Sastojci:

Kalup za kolače (oko 25 cm):

Tijesto:

125 g brašna

1 žličica Dr. Oetker Original Backin
praška za pecivo

100 g šećera

½ omot Dr. Oetker Vanilin šećera

2 jaja

60 ml ulja (npr. suncokretovog ulja)

75 ml mineralne vode

Nadjev:

3 žlice sira Mascarpone

2 žlice marmelade od marelica

5 žlice marelica na kockice (iz
konzerve)

Za ukrašavanje:

glazura od bijele čokolade

1 pakiranje Dr. Oetker Fondant

šarene šećerne mase

1 pakiranje Dr. Oetker Čokoladnog
pisma

kalupi za muffine



Dr. Oetker Hrvatska

3 Nadjev:

Kolač izmrvite u posudu, dodajte Mascarpone, marmeladu od marelica i marelice na kockice. Mikserom izmiješajte dok ne dobijete mekanu smjesu. Smjesu oblikujte u kuglice promjera oko 2-3 cm i **ostavite u frižideru da se dobro stisnu (oko 2-3 sata)**.

4 Ukrašavanje:

Pripremite glazuru od bijele čokolade. Vilicom uronite kuglice u glazuru te ostavite da se stegne. Od fondanta oblikujte šešir, nos i usta te pomoću šećernog čokoladnog pisma zalijepite na kuglice. Oči nacrtajte uz pomoć šećernog čokoladnog pisma. Kosu napravite tako da šareni fondant protisnete kroz prešu za češnjak. Gotove klaunove stavite u kalupe za muffine.

