

Epres muffinok

Hozzávalók:

20 dkg finomliszt
2 db egész tojás
10 dkg porcukor
15 dkg puha vaj, vagy margarin
6 dkg joghurt
6 g sütőpor

Töltelék:

10 dkg gyümölcslekvár

Krém:

3 dl cukráshab
1 pohár (150g) gyümölcsjoghurt
10 dkg gyümölcslekvár

Gyümölcs a dekoráláshoz
(most eper, 4-5 szem)

Előkészítés, összeállítás: 20 perc

Sütés: 20-25 percig 180°C-on, előmelegített, gőzmentes sütőben

Hűtés: 30 perc

Krém készítése: 10 perc

Elkészítés:

A tojásokat az átszitált porcukorral habosítsd ki. Nem kell kemény habbá verni.

Ez után keverd hozzá az olvasztott vajat, majd a joghurtot.

Szitáld bele a lisztet és a sütőport, majd egy keverőlapáttal dolgozd bele, végül robotgéppel keverd csomómentesre.

Töltsd habzsákba, majd adagold kapszli formákba.

Előmelegített sütőben süsd tűpróbáig, illetve amíg szép világosbarna színe lesz.

Tűpróba:

A tésztába szúrt fogpiszkáló nem lehet ragacsos, amikor kiveszed belőle.

Sütés után szedd ki hűtőrácsra, és hagyd teljesen visszahűlni.

Töltés:

Egy alma csumázóval lyukaszd ki a tésztákat, majd 10 dkg lekvárt tegyél bele egy habzsákba és abból adagold ki a muffinokba.

Krém készítése:

A cukráshabhoz add hozzá a 8-10 csepp ételszínezéket, majd habosítsd ki. Add hozzá a lekvárt, legvégül a joghurtot két adagban, majd töltsd csillagsöves habzsákba, és adagold a muffinokra.

A tetejét dekorálhatod felezett eprekkel.

Kívánom, hogy sikerüljön!

Jó étvágyat hozzá!

- Meli -

