

Keksiukai Musmirės

Jogurtiniai keksiukai su vanilės skonio kremu.

12 porcijų



Vidutinio sudėtingumo

iki 20 Min.



Sudėtis:

Keksiukams:

1 pak. Dr. Oetker jogurto skonio keksiukų
2 vnt. kiaušinių
100 ml augalinio aliejaus
75 g natūralaus jogurto

Kremui:

300 ml pieno (atšaldyto)
1 pak. Dr. Oetker vanilinio kremo tortui
0,5 pak. Dr. Oetker raudonų maistinių dažų

Dekoravimui:

1 stkl. cukraus
0,5 pak. Dr. Oetker raudonų maistinių dažų
1 pak. Dr. Oetker pabarstukų „Sidabriniai žirneliai“

1 Keksiukų mišinys:

Į indą sudėkite kepimo mišinį, kiaušinius, augalinį aliejų, jogurtą ir viską gerai išplakite iki vientisos masės. Gautą tešlą tolygiai paskirstykite pasiruoštos keksiukų formelėse. Skardą su formelėmis sudėkite į orkaitę įkaitintą orkaitę. Kepkite apie 15-20 min. 180 laipsnių temperatūroje. Keksiukai yra dekoruojami, kai yra visiškai iškepę ir atvėsę.

2 Kremas:

Supilkite pieną į dubenį, suberkite vanilės skonio kremo mišinį ir maišykite apie 3 minutes. Tada pridėkite 4 lašus raudonos spalvos maistinių dažų. Viską kruopščiai sumaišykite, kad gautumėte vientisą spalvą ir palikite masei atvėsti apie 10 minučių. Tada įdėkite masę į konditerijos rankovę ir formuokite ant keksiukų bokštelių.

3 Dekoravimas:

Supilkite pieną į dubenį, suberkite vanilės skonio kremo mišinį ir maišykite apie 3 minutes. Tada pridėkite 4 lašus raudonos spalvos maistinių dažų. Viską kruopščiai sumaišykite, kad gautumėte vientisą spalvą ir palikite masei atvėsti apie 10 minučių. Tada įdėkite masę į konditerijos rankovę ir formuokite ant keksiukų bokštelių.