

# Keksiukai viščiukai

Naujas gardus receptas visiems, kurie mėgsta keksiukus

12 porcijos



Vidutinio sudėtingumo

iki 40 Min.



## Sudėtis:

### Keksiukams:

1 pakuotė Dr. Oetker keksiukų su šokolado gabalėliais  
2 vnt. kiaušinių  
100 ml augalinio aliejaus  
100 ml vandens

### Kremui:

1 pak. Dr. Oetker konjako skonio kremo tortui  
300 ml pieno (atšaldyto)  
100 g sviesto (kambario temperatūros)  
1 pak. Dr. Oetker geltonų maistinių dažų

### Dekorui:

1 pak. Dr. Oetker desertinio glajaus pieštukų

## 1 Keksiukų mišinio paruošimas:

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

## 2 Kremo paruošimas:

Supilkite pieną į dubenį, suberkite kremo mišinį ir maišykite apie 3 minutes iki vientisos masės. Pamažu sudėkite kambario temperatūroje atšildytą sviestą, įlašinkite kelis lašus geltonų maistinių dažų ir viską gerai išmaišykite. Gautą masę įdėkite į konditerijos rankovę ir ant keksiukų formuokite viščiukų formos bokštelius.

## 3 Dekoravimas:

Paimkite pasirinktą spalvą glajaus maisto dekoravimui ir paminkykite ją rankose apie 1 min. Dekoraukite akytes, snapelius ir kojytes.