

Коледни джуджета

За коледно настроение

about 8 - 10 парчета (/парченца)



up to 60 Min.



1 Тесто:

Пресейте в купа брашното, какаото и бакпулвера. Добавете останалите съставки и 1 с.л. сок от компота, без мандарините. Разбъркайте всичко с миксер първо на най-ниската степен, а после за 2 мин на най-високата до получаване на гладко тесто. Накрая объркайте и добре отцедените мандарини. Разпределете тестото равномерно във формичките за мъфини, поставени в тава за печене. Печете на средното ниво за 25 мин в предварително загрята фурна на 180°C при горен и долен нагревател или на 160°C горещ въздух. След изпичане оставете мъфините да се охладят напълно.

2 Покритие:

Накиснете желатина в малко вода, оставете да набъбне за 5 мин и след това го разтворете на водна баня при непрекъснато бъркане. Разбийте сметаната, захарта и ванилената захар на твърд сняг и добавете желатина. Добавете и шоколадовите стърготини и разбъркайте за кратко. С помощта на 2 чаени лъжици поставете от сметановата смес в средата на всеки мъфин. Сложете така оформените мъфини в хладилника.

Съставки:

хартиени формички за мъфини:

Тесто:

175 г компот (отцедени мандарини от компот)
150 г пшеничено брашно
2 с.л. какао Dr.Oetker
3 ч.л. бакпулвер Dr.Oetker
3 бр. яйца
75 г захар
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
125 г масло

Покритие:

200 г сметана (студена сладкарска)
1 пак. желатин Dr.Oetker
about 4 ч.л. захар
1 пак. ванилена захар Dr.Oetker
about 50 г тъмен шоколад

Украса:

100 г пудра захар
1 пак. четири сладкарски цвята Dr.Oetker
1 пак. цветни захарни шрифтове Dr.Oetker
200 г суров марципан

3 Украса:

Омесете марципана с пудра захар. Разделете го на две и от едната половина оформете 12 топчета и ги поставете върху втвърдената сметана за главички на джуджетата. Оцветете останалия марципан с червен сладкарски цвят. От част от него оформете 12 малки топчета за нос. От остатъка направете 12 еднакво големи топки, разточете ги между два листа фолио до получаването на кръг с диаметър 9 см. Отрежете по 1/4 от всеки кръг, а останалите 3/4 поставете като мантия на джуджетата. Използвайте останалите четвъртинки за шапчици, като ги завиете на конус и ги закрепите върху марципановите главички. С кафяв захарен шрифт нарисуйте очите и устата, и залепете нослетата.