

Krémes kosárcák

„Mamma53” Sütibarátunk receptje alapján

kb. 12 darab



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



Hozzávalók:

A tésztához:

1 csomag Dr. Oetker friss, sütésre kész Leveles tészta (275 g)

A krémhez:

0,5 tasak Dr. Oetker Házi Krémes krém

400 ml tej

A díszítéshez:

200 ml édesített növényi tejszín
Dr. Oetker Dekormix Színvarázs

1 Előkészítés:

A muffin sütőformákat kivajazzuk. A sütőt előmelegítjük.

2 Elkészítés:

A leveles tésztát egy munkalapon 38*30 cm-es lappá nyújtjuk, és a muffin sütő átmérőjétől kb. 1 cm-rel nagyobb köröket szúrunk ki belőle. A tésztakorongokat az előkészített sütőformákba nyomkodjuk, majd villával sűrűn megszurkáljuk, az előmelegített sütő középső részébe toljuk, és megsütjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C

Légkeveréses: kb. 180 °C

Sütési beállítás: Középre

sütés: kb. 10 - 12 perc

A megsült kosárcákat hagyjuk kihűlni.



Dr. Oetker Élelmiszer Kft.

A krémhez a fél tasak házi krémes krémport a tasakon szereplő leírás szerint, de csak 400 ml tejjel elkészítjük. Ezután a hideg tejszínt konyhai robotgéppel (habverő) kemény habbá verjük. A kihűlt kosárkákat habzsák vagy kanál segítségével megtöltjük a krémmel, majd a tetejüket a tejszínhabbal díszítjük. A kosárkákat ízlés szerint pl. dekorvirággal is megszórjuk.

A kész süteményt tálalásig hűtőszekrényben tároljuk.

