

Sladká stonožka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 7

- Hladká mouka 200 g
- Polohrubá mouka 150 g
- Krupicový cukr 85 g
- Třtinový cukr 85 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 lžice
- Nastrouhaná kůra z jednoho pomeranče 1 ks
- Vejce 2 ks
- Zakysaná smetana 285 ml
- Máslo, změkklé 100 g
- Potravinářské barvy: zelená, žlutá, červená, modrá 1 ks
- Na krém: 1 ks
- Máslo, změkklé 100 g
- Smetanový sýr 300 g
- Moučkový cukr 100 g
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Na ozdobu: 1 ks
- Kulatá lízátka na tykadla 2 ks
- Kyselé žížaly na nohy 2 balení
- Cukrové malinky na nos 1 ks
- Zelené bombony na oči 2 ks
- Lékořice na pusu 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

1. Troubu přehřejte na 200°C. Připravte si 24 samodržících papírových košíčků o průměru 34 mm a výšce 21 mm. V míse smíchejte obě mouky, oba cukry, kypřicí prášek a pomerančovou kůru. V jiné lehce našlehejte vejce, přidejte k nim zakysanou smetanu a máslo a pak vlhkou směs vmíchejte k tekuté. Nepřešlehejte. Směs rozdělte do čtyřech misek a každou obarvěte jinou potavinářskou barvou a poté těsta rozdělte do košíčků a pečte 25 minut. Nechte zchladnout.

2. Změklé máslo našlehejte se sýrem, vmíchejte cukr a extrakt a krémem naplňte cukrářský sáček. Muffiny až na jeden zelený ozdobte krémem a spojte je do těla stonožky, na zelený posadte poslední z řady a z cukrovinek udělejte oči, pusy, nos i tykadla. Z kyselých bonbonů udělejte nohy.