

ROMANTISKA DĀVANIŅA MŪSU MĪĻOTAJIEM! CUPCAKE "AR MĪLESTĪBAS VĒSTULĪTI"

PAGATAVOŠANA

Izceptus kēksņus atdzesējiet, pildiet ar krēmu. No cukura Dekormasas Icing Roll veidojiet aploksnītes, dekorējiet pagatavotos izstrādājumus.

10 cupcake nepieciešams 150 g Dekormasas Icing Roll.



* KĒKSU MASA

Sandra Lila maisījums	500 g
Olas	260 g
Kon-Cept Rapšu eļļa 100%	160 g
Ūdens	90 g
	1'010 g

Visas sastāvdaļas samaisiet kopā. Gatavu masu pildiet vēlamā izmēra formiņās. Cepiet 180°C 15-18 minūtes.

** HIBISKA KRĒMS

Karina Basic Milk	300 g
Ūdens	70 g
Iebiezinātais piens	170 g
Sviests	260 g
Konditorejas pasta Hibiscus	40 g
	840 g

Karina Basic Milk sajauciet ar ūdeni un ļaujiet uzbriest 10 minūtes. Pievienojiet iebiezināto pienu, sviestu, putojiet. Putošanas beigās pievienojiet konditorejas pastu Hibiscus.