

Muffins med överraskningshjärta!

Ett recept som passar perfekt till Alla hjärtans Dag eller när du bara vill överraska någon.

8 styck  Lite träning krävs  up to 90 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

2 st ägg
2,5 dl vetemjöl
2 dl socker
2 tsk Dr. Oetker Bakpulver
1 tsk Dr. Oetker Vaniljsocker
75 g smör
0,5 dl mjölk
Dr. Oetker gelfärger röd eller Dr. Oetker Röd Hushållsfärg
omkring 2 - 4 msk Love 4-mix
Dr. Oetker Neon mix eller Dr. Oetker Naturlig Dekoration
1 påse Dr. Oetker Tårtmousse Jordgubbssmak
2,5 dl mjölk

- 1 Sätt ugnen på 200 grader. Smält smöret och ställ åt sidan att svalna. Vispa ägg och socker till fluffig konsistens. Blanda de torra ingredienserna och sikta ned dem i äggsmeten. Blanda ner smör och mjölk och rör till en slät smet.
- 2 Fördela 1/3 av smeten i en skål och färga den röd med Gelfärg eller hushållsfärg. Fördela den röda smeten i 4 muffinsformar. Grädda mitt i ugnen ca 15 minuter. Låt muffinsen svalna. Halvera varje muffins i sidan så du har 8 rundlar. Ta ut 8 st små hjärtan med pepparkaksmått.
- 3 Fördela resten av smeten i 8 muffinsformar. Börja med att fylla ett tunt lager av smeten. Sätt därefter ned ett rött hjärta i varje form med spetsen nedåt. Skeda därefter resten av muffinssmeten så att den täcker varje hjärta.



- 4 Grädda dina muffins i 200 grader cirka 15 minuter. Låt svalna helt. Vispa tårtaoussen tjock och fluffig med elvisp, det tar cirka 2 minuter. Skeda ett tunt lager mousse runt kanten på dina muffins. Doppa dem i rosa neonmix eller använd naturlig jordgubbsdekoration. Sprintsa resten av tårtaoussen på muffinsen. Använd spritspåse med stjärntyll. Dekorera sedan med Hjärtan och mer neonströssel eller frystorkade jordgubbsbitar.

