



Sőt a kekszes, Keresztúri termékekből készült változata pedig kifejezetten zseniális finomság, amiben a klasszikus édességet a ropogós belseje teszi izgalmasabbá.

Hozzávalók: (8 főre)

Tészta

15 dkg cukor
25 dkg liszt
2 tojás
10 dkg vaj
1,5 dl Keresztúri tej
1 tasak sütőpor
2 csomag 6 darabos Oreo keksz

Krém

20 dkg porcukor
1 Keresztúri vaj
25 dkg mascarpone
3 csomag 6 darabos Oreo keksz

Elkészítés

Tészta

15 dkg cukrot 2 egész tojással egy kézi mixer segítségével habosra keverünk, majd 10 dkg olvasztott Keresztúri vajjal összedolgozunk.

Az így keletkezett masszához hozzáadjuk a sütőpor és 25 dkg liszt keverékét, majd 1,5 dl Keresztúri tejet, és kb. 2 percig még kézi mixerrel csomómentesre keverjük.

A sütőformánkat kibéleljük muffinhoz való papírkosárkával és minden muffin aljára egy kekszet helyezünk, ezekre egyenként 1 ek massa kerül - ügyeljünk arra, hogy sütés közben ne folyjon túl a tészta a formán.

A muffinokat kb. 15 percig sütjük, majd hűlni hagyjuk. Amíg a muffin sül, elkészítjük a krémet.

Krém

Egy csomag, szobahőmérsékletű Keresztúri vajat 20 dkg porcukorral 10 percig mixerelünk, míg egy hófehér, krémes állagú masszát nem kapunk.

Az így kapott krémhez hozzáadunk 25 dkg mascarponet és 2 csomag, apróra vágott kekszet. Az alapanyagokat újfent összemixereljük, és dermedésükig hűtőbe rakjuk.

A kihűlt muffinokat a habzsákba töltött krémmel, fészekformával díszítjük, és bolti tojásucorkával, esetünkben házi készítésű marcipán tojással díszítjük.