

# Sladký velikonoční dezert

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

100 g	moučkový cukr
50 g	máslo (pokojové teploty)
	zelené potravinářské barvivo
	hotové čokoládové muffiny
	kousky marcipánu různé barvy



## Postup přípravy

V misce vyšleháme nejprve máslo tak, aby získalo nadýchanou krémovou konzistenci. Postupně přidáváme cukr a důkladně vyšleháme. Ke konci vmícháme také trochu zeleného potravinářského barviva. Máslový krém dáme do zdobicího sáčku. Pokud máme, použijeme zdobicí špičku s malými dírkami na konci, pokud ne, sáček jednoduše na špičce několikrát propíchneme, například silnější jehlou, abychom vytvořili několik dírek vedle sebe. Nyní si připravíme předem upečené čokoládové muffiny. Na každý muffin pomocí máslového krému vytvoříme zelenou travičku. Nakonec ozdobíme malými vajíčky, které vytvoříme z marcipánu.