

Ljubavni cupavci



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** mafina
- **250 g** krem šлага
- crvena i plava boje za šlag
- **8** lollipop štapica
- **200 g** fondana crvene boje
- **1** pakovanješarenih bombonica

Priprema

Ispeci mafine, koje god želite... Volite i slicno. Ja sam koristila u ovom slučaju moj recept, moje omiljene MAFINI SA OKOLADOM I KAFOM. Dobro ih ohladite. A za to vreme, razvucite fondan i izrežite 4 veća srca, i 16 malih. Zabodite na kraju srca lollipop štapić.

Srculence premazite vodom pa preklopiti štapić drugim srculencetom.

Cvršto umutite šlag, pa ga podelite u dve cinije. U jednu dodajte crvenu, a u drugu plavu boju. Zatim uzimamo veće srce i nanosimo šlag.

Na tom šlagu prilepimo mafin.

Napunimo kesu šlagom, odsecemo joj vrh i dekorisemo cupavce.

Kada je gotov, napravimo mu antenice, i dodamo od bombonica oci i nosic.

Savet