

okoladni cupcakes



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za maffine:

- 4 jajeta
- **150 g** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šećera
- **150 g** putera
- **100 g** čokolade
- **100 g** mlevenog lešnika
- **40 g** pudinga od čokolade
- **50 g** sitnije lomljenog keksa

Za fil:

- **2 kesice** šlag kreme od vanile
- **2 dlm** mleka
- **100 g** čokolade

Priprema

Umutiti belanca sa 100 gr šećera. Mutiti dok smesa ne postane cvrsta. Puter omekšati, pa ga umutiti sa 50 gr šećera, žumancima i vanilin šećerom. Nakon toga dodati lešnik, keks, puding i otopljenu čokoladu. Sve dobro izmešati. Dodavati postepeno umućena belanca i lagano izmešati. Kolacice peci u plehu za projice koji ste

prethodno obložili papirnim korpicama. U svaku korpicu sipati po jednu kašiku smese (treba napuniti 2/3 korpice). Ova kolicina je dovoljna za 10-12 kolaca. Kolacice peci 15 minuta na 200 stepeni.

Kada se ohlade, premazati ih filom koji cete pripremiti na sledeci nacin: šlag kremu umutite sa 1,5 dl mleka. okoladu otopite sa 0,5 dl mleka. Kada se otopi, sklonite sa ringle i hladiti je uz neprekidno mešanje. Ohlaenu cokoladu sjediniti sa šlag kremom. Dekorisati ih po želji.

Savet