

Munchmallow cupcakes



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **110** g maslaca
- **1** kašicica sode bikarbune
- **1/2** kašice soli
- **1** kesica vanilin šecera
- **250** g šecera
- **180** ml kipuce vode
- **80** g kakao praha
- **180** g kisele pavlake
- **4** jajeta
- **200** g brašna - tip 400

Za fil:

- **3** belanceta
- **1/2** kašice soli
- **60** ml vode
- **280** g šecera
- **1** kesica vanilin šecera

Za glazuru:

- **400** g crne cokolade
- **6** kašikaulja

Priprema

Izmešati kakao sa kipucom vodom, ne sme biti grudvica. U to dodati kiselu pavlaku. Posebno izmešati brašno, sodu bikarbonu i so. Umutiti omekšali maslac sa šecerom i vanilin šecerom, pa dodati jedno po jedno jaje. Zatim dodati mešavinu brašna, pa na kraju mešavinu kakaoa i kisele pavlake. Izliti u pripremljene kalupe za muffine/cupcakese i peci 20-ak minuta u zagrejanoj rerni na 180 C. Kalupe nemojte puniti skroz do vrha. Ukoliko vam se neki od cupcakesa previše dignu tokom pecenja, nožicem im odrežite-poravnajte vrhove.

Dok se biskviti hlađe napravite fil. Izmešati belanca, so, vodu i šefer. Samo kratko pomešati, tek toliko da se sve izmeša. Staviti da se kuva na pari i konstantno mutiti mutilicom 5 minuta - da se šefer otopi. Ukloniti s pare i premestiti u posudu za mucenje. Nastaviti mutiti smesu električnim mikserom oko 10 minuta. Dobicete sjajan, gladak i cvrst šaum. Na kraju dodati vanilu i mutiti još minut - dva. Prebaciti fil u špric i filovati kolace.

Za cokoladnu glazuru: Otopiti cokoladu sa uljem na pari. Pricekati 10-15 minuta da se malo prohladi, pa prelit po filu. Okolada ne sme biti prevruća, jer ce se šaum poceti topiti, niti prehladna, jer cete je teško prelit po šaumu, necete ga moci lepo celog obložiti. Ukrasiti po želji. Prijatno!

Savet