

okoladna fantazija cupcakes



težina: **srednje**

za: **33** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 8jaja
- 18 kašikašecera
- 18 kašikaulja
- 18 kašikajogurta
- 16 kašikabrašna
- 2 kašikekakao praha
- 2 kesicepraška za pecivo
- 2 kesicevanilin šecera

Za fil:

- 100 geurokrema
- 8žumanaca
- 6 kašikešecera
- 3-4 kesicevanilin šecera
- 200 gmilke noisette
- 100 gmaslaca
- 100 gseckanih lešnika
- 2 dlslatke pavlake
- nekoliko kašikamleka

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg. Umutiti žumanca sa secerom i vanilom, dodati jogurt, ulje, brašno pomešano sa

praškom za pecivo i kakaom pa umutiti miksero. Dodati sneg od belanaca i promešati kašikom, da se sjedini. Peci u plehu za muffine u koji treba staviti i papirne korpice. Korpice puniti skoro do vrha (oko 1/2 cm niže od ivice papirne korpice) da bi testo imalo potrebnu visinu i peci na 200 C dok porumeni. Od ove kolicine bude oko 33-36 komada zavisi kako puniti korpice.

Ostaviti testo da se dobro ohladi, pa ga kašicom malo izdubiti u sredini. Skuvati žumanca sa šećerom i vanilom i u vruće dodati čokoladu iseckanu na kockice, promešati da se čokolada istopi, pa kad se prohladi dodati i umućen maslac i umućenu slatku pavlaku i sve dobro promešati. Eurokrem istopiti u mikrotalasnoj sa nekoliko kašika mleka, da bude tečan, pa sipati u svaki kolac po 1/2 kafene kašičice ili više, po želji, posuti seckanim lešnicima, pa onda puniti filom pomoću šprica za kolace. Odozgo ukrasiti po želji. Prijatno!

Savet