

Nepeceni kremasti mafini



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** pudinga choko-orange
- **7 dl** mleka
- **6** okruglih biskvita
- **1** banana
- **1 kašik** gustina
- **3 kašike** šećera
- **100 g** čokolade
- **150 g** margarina

Priprema

Pomešajte prašak pudinga sa gustinom i šećerom i razmutite u 1 dl mleka. 4 dl mleka zagrejte, pa ukuvajte puding. Skuvanom pudingu dodajte 100 g margarina i sve lepo izmešajte.

U kalupu za mafine (ja sam koristila kalup za 6 mafina), svaku korpicu pažljivo obložite alu-folijom. Napunite korpice pudingom.

Bananu isecite po dužini, pa zatim na kolutice. U svaku korpicu utisnite po 4 komadica banane.

Okrugli biskvit (ja sam koristila Galeb Cookies) umacite u hladno mleko, pa njime poklopite svaku korpicu i blago ga utisnite. Kalup ostavite u frižideru minimum 2 h, kako bi se fil stegao.

Napravite glazuru od 100 g čokolade, 50 g margarina, 2 kašike mleka i malo šećera.

Ovlaene mafine izvadite iz kalupa i pažljivo uklonite foliju, pa ih prevrnite tako da biskvit bude na dnu. Svaki mafini prelijte glazurom i po želji pospite kokosom. Vratite u frižider na još 1 h, kako bi se i glazura ohladila.

Savet

Umesto pudinga cholo-orange, možete koristiti i banana-vanila. A umesto Galebovih Cookie-a, možete koristiti bilo koje okrugle biskvite.