

okoladni popoveri



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 4 jajeta
- 350 ml mleka
- oko 300 g brašna
- 4 kašike otopljenog maslaca
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica šećera

Za punjenje:

- 200 ml slatke pavlake
- 200 g Menadž čokolade
- 100 g jagoda
- 50 g trešanja
- nekoliko kašičica džem od jagoda
- 100 g seckanih lešnika

Za podmazivanje:

- malo otopljenog maslaca

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šećerom, pa dodati sve sastojke i umutiti kašu, gustine kao za palacinke. Podmazati

kalup za mafine, pa naliti smesu do 2/3 i peci prvo desetak minuta na 200 stepeni, potom smanjiti na 180 sepeni i peci dok ne porumene.

Za ganaš krem zagrejati slatku pavlaku, ali paziti da ne prokljuca, pa preliteri Menaž cokoladu, i mešati da se cokolada otopi. Kad se prohladi, staviti ganaš u frižider da se rashladi, a posle umutiti.

Ispocene popovere ohladiti, pa u svaki staviti kašicicu-dve džema od jagoda, malo cokoladnog krema, iseckane jagode i trešnje, pa dopuniti ganašom. Ohladiti u frižideru i ukrasiti jagodama i listicima sveže nane.

Savet