

oko-oranž mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za biskvitnu smesu:

- 3 jajeta
- 100 g šecera
- 100 ml ulja
- 6 kašika brašna
- 2 kašike rendane **Menaž cokolade**
- 1 kašika rendane kore od pomorandže
- 1/2 kesice praška za pecivo

Za krem:

- 600 ml mleka
- 2 kesice pudinga od cokolade
- 150 g šecera
- 125 g margarina
- 2 kašike umucene slatke pavlake

Priprema

Umutiti 3 žumanceta sa ostalim sastojcima, tome dodati umucena belanca i lagano kašikom umutiti i sastaviti sve zajedno. Smesu sipati u papirne korpice koje su stavljene u kalup za mafine. Najbolje je to raditi kašikom za sladoled. Peci na 180 stepeni, lagano, oko pola sata da vam ne bi odozgo ispucale.

Za krem skuvati dva cokoladna pudinga u 600 ml mleka i dodati šecer. U ohlaeno dodati izmiksanu 1/2

margarina i malo umucenog šlaga, kako bi smesa bila vazdušastija. Kremu naneti na ohlaene mafine špricom za dekorisanje.

Savet

Ukrasiti po želji kriškama pomorandže, rendanom Menaž okoladom, okoladnim mrvicama, kriškama jafa keksa. Pustite mašti na volju.