Mafini Red Velvet

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za biskvitnu smesu:

- **65 g**margarina
- **150 g**šecera
- **1**vece jaje
- **1 kašika**ekstrakta vanile
- **125 g**brašna
- **1 kašika**kakaoa
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **120 ml**mleka
- **1 kašika** tecne boje za kolace-crvene
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **1 kašicica** sirceta

Za fil:

- **3 dl**mleka
- **50 g** šecera
- **1 kesica**pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **50 g**margarina
- **100 g** umucenog šlaga

Priprema

Izmešati prvo praškaste sastojke-brašno, kakao i prašak za pecivo. Izmutiti margarin sa šecerom, dodati jaje i ekstrakt vanile. Boju umutiti u mleko, dodavati prethodnoj smesi masu sa brašnom i mleko naizmenicno dok

smesa ne postane kompaktna. Na kraju sipati u maloj posudici sirce u sodu, brzo izmešati i umiksati u smesu za biskvit. Vaditi kašikom za sladoled i stavljati u korpice za mafine postavljene u kalup. Smesa je dovoljna za jedan pleh mafina. Peci na 170 stepeni 15-tak minuta.

Za fil: Skuvati 3 dl mleka, 50 g šecera i jedan puding sa ukusom slatke pavlake. U ohlaeno umiksati 50 g margarina i 100 g umucenog šlaga. Na ohlaene mafine naneti fil kesom za ukrašavanje.

Malina sos sam pravila kuvajuci maline i šecer dok ne postane gušce i procedila sitne koštice....

Savet