Mini cokoladni cupcake



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **180 g**kakaa
- **340 g** vruce vode
- **750 g** brašna
- **2 kafene kašicice**praška za pecivo
- **2 kafene kašicice**sode bikarbone
- **1 kašicica** soli
- **300 g** putera
- **700 g** šecera
- **8** jaja
- **300 ml**kisele pavlake

Za ukrasavanje:

- **500 ml**slatke pavlake
- **300 g**bele cokolade
- **200 g**tamne cokolade
- **malo** šarenih mrvica

Priprema

Pomešati vodu i kakao u jednoj posudi, a u drugoj brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i so. Puter i šecer istopiti na pari (mešati dok se puter ne otopi), skinuti sa pare i mutiti mikserom dok se ne ohladi, zatim dodati jaja, jedno po jedno. Potom dodati mešavinu kakaa i vode, pa dobro sjediniti. Zatim dodati suve sastojke (brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i so). Na kraju, svemu tome dodati kiselu pavlaku i lagano sjediniti.

Kalupe za mafine (kapkejkove) obložite sa papirnim korpicama, puniti korpice do 3/4 visine (da bi mogle da narastu) i peci 20 minuta na 180°C . Ostavite da se dobro ohlade.

Dok se mafini peku, napraviti krem. Zagrejati slatku pavlaku (paziti da ne provri) pa dodati izlomljenu belu cokoladu i mešati dok se cokolada ne otopi. Staviti krem u frižider, kako bi se lepo stegao. Ohladjen fil umutiti i sipati u kesicu za ukrašavanje sa zvezdastim nastavkom, pa ukrasiti cokoladne kapkejkove po želji.

Savet