

Kinder cupcakes



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvit:

- **6** belanaca
- **120 g** šecera
- **1** žumance
- **50 g** mlevenog lešnika
- **50 g** mlevenog keksa
- **20 g** brašna
- **50 g** gredane **Menaž** čokolade
- **1** prstohvat praška za pecivo

Za fil:

- **5** žumanaca
- **100 g** šecera
- **1** kesica vanilin šecera
- **1** kesica pudinga od čokolade
- **3** dlmleka
- **50 g** margarina ili maslaca
- **100 g** **Menaž** čokolade
- **70 g** šlaga
- **70 g** glomljenog keksa
- **50 g** seckanog lešnika

Priprema

Za biskvit umutite belanca sa šećerom, dodajte žumance, a nakon što umance umutite sa belancima dodajte sve ostale sastojke i izmešajte. Pleh za mafine obložite papirnim korpicama, sipajte smesu do polovine korpice. Pecite u zagrejanoj rerni na 170-200 stepeni 15-tak minuta.

Za fil prvo stavite mleko da provri. Umutite žumanca sa šećerom, dodajte puding i vanilin šećer, prelijte toplim mlekom, sve lepo sjedinite i vratite šerpu. Fil kuvajte dok se ne zgusne. Odmah dodajte margarin/maslac i cokoladu. Mešajte neprekidno dok se svi sastojci ne sjedine. Kada se fil skroz ohladi, dodajte šlag i umutite mikserom. Potom umešajte lomljeni keks i lešnik.

Nafilujte mafine i dekorišite po želji. (Predlog za dekoraciju su lomljeni keks i komadici cokolade.) Kolicina je dovoljna za 8-10 cupcakes-a.

Savet

Ako ste raspoloženi, možete napraviti pola fila sa okoladom, a pola bez. Filove sjedinite delimino pre filovanja mafina.