

Mafini sa ribizlom, vanil kremom i cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 2 **kašike**šecera
- 4 **kašike**ulja
- 2 **kašike**kisele pavlake
- 1/2 **kesice**praška za pecivo
- 1 **kesica**vanil šecera
- 8 **kašika**brašna

Fil:

- 4 dlmleka
- 1 **kesica**puding od vanile
- 100 gputera
- 4 **kašike**šecera

Ostalo:

- 80 gribizli
- 100 g**cokolade**

Priprema

Umutiti penasto jaja, šećer, pavlaku, ulje, i lagano umešati brašno i prašak za pecivo. Kalupe za mafine obložiti papirnim korpicama. Izrendati 20gr čokolade i umešati u smesu. U svaku koricu staviti po kašiku smese, vodite računa da ne pree polovinu korpice. Pobacati odozgo ribizle. Peci 20tak minuta na 150 stepeni. Ostaviti da se mafini prohlade.

Zagrijati 3,5 dl mleka sa polovinom šećera. Ostatak mleka pomešati sa preostalim šećerom i pudingom. Zakuvati puding u mleko i ostaviti da se ohladi. Spojiti puding sa puterom sobne temperature.

Preseci mafine na pola i filovati sa kremom. Otopiti 80 g čokolade sa 1 kašikom ulja i preliti mafine. Ostaviti ih u frižideru da se dobro prohlade ili na hladnijem mestu.

Savet