

Indijaner mafini



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za mafine:

- 2 jajeta
- 1 dl mleka
- 8 kašika brašna
- 300 g šecera
- 3 kašike kiselog mleka
- 1/2 dl ulja
- 4 kašike kakaa
- 1 kafena kašica praška za pecivo
- 1 kesica vanile

Indijaner fil:

- 400 g šecera
- 3 belanca
- 2 kesice vanilin šecera
- 100 ml vode

Preliv od čokolade:

- 200 g mlečne čokolade
- 100 g čokolade za kuvanje
- 3 do 4 kašika ulja

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, vanilom, mlekom, uljem i kiselim mlekom. Dodati suve sastojke predhodno dobro promešane i sve lepo sjediniti mikserom. U plehu za projice staviti korpice pa u njih sipati dobijenu smesu, budu 12 komada. Rernu zagrejati na 200 C i peci mafine 12 do 15 minuta. Ispecene ohladiti, iseci im vrhove, jer se pri pecenju malo podignu, da bi bili ravni.

Umutiti belanca, a šećer ušpinovati 5 minuta sa vodom, može i malo duže, da bude gust sirup. U umucena belanca dodavati postepeno vruć sirup, svo vreme ih muteci, traje oko 15-20 minuta. Još topla belanca sipati u špric i nafilovati mafine što više je moguće u vis. Ostaviti da se dobro ohlade u frižideru.

Otopiti cokoladu na pari, dodati ulje pa dobro izmešati. Mafine iz frižidera, hladne, umakati u cokoladu, umace se ceo šam od belanca sve do korpica.

Savet

Kola je fantastian, probajte slobodno, ja sam mislila da je komplikovano, a uopšte nije i isplati se. PRIJATNO.