

## *Cupcakes sa cokoladom*



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- 6jaja
- 2žumanceta
- **18 kašika**šecera
- **18 kašika**ulja
- **18 kašika** jogurta
- **16 kašika**brašna
- **2 kašike**kakaa
- **2 kesice**prašak za pecivo
- **2 kesice**vanilin šecera
- **100** geuro-krema

#### **Fil:**

- 8žumanaca
- **6 kašika**šecera
- **3-4 kesice**vanilin šecera
- **200** g cokolade milka Noisette
- **100** g putera
- **2 dl** slatke pavlake

### **Priprema**

Za testo umutiti posebno belanca. Umutiti posebno žumanca sa šecerom i vanilin šecerom. Dodati jogurt, ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakaom. Dodati ovoj smesi umucena belanca. Peci na 200C u papirne

korpice u plehu za muffine. Puniti ih skoro do vrha.

Ohlaženo testo nožem izdubiti. Euro-krem istopiti u mikrotalasnoj sa nekoliko kašika mleka, da bude tecan, pa sipati u svaki kolacic po 1 kafenu kašiku. (a po ukusu može i više).

Za fil: skuvati žumanca sa šećerom i vanilin šećerom na pari. U vruće dodati na kockice mila čokoladu Noisette. Kada se prohladi dodati umućen puter i 1 dl slatke pavlake.

Sa ostatkom slatke pavlake ukasiti svaki cupcakes (a možete koristiti i šlag).

## **Savet**

Od ove koliine ispadne 36-42 komada. Najbolje ih je praviti dan ranije. Jako su ukusni i svi e Vas pitati gde ste ih kupili :)