

Muffins torta



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Testo za mafine:

- **250 g** brašna
- **1 kašik** kakaa
- **3 kašice** praška za pecivo
- **100 g** čokolade
- **2** jajeta
- **150 g** šećera
- **150 ml** jogurta od vanile
- **1** dlulja

Testo za biskvit:

- **1** jaje
- **3 kašike** vrele vode
- **100 g** šećera
- **100 g** brašna
- **1/2 kašice** praška za pecivo
- **2-3 kašike** soka od narandže

1. fil:

- **1 teglica** slatka od dunja

Krema:

- 6jaja
- 150 gšecera
- 3 kašikevrhom pune, brašna
- 6 dlmleka
- 1ulupana šlag krema od vanile
- 250 gmargarina

Za posipanje:

- 100 gcrne cokolade
- 50 gbele cokolade

Priprema

Odvojeno pomesati suve sastojke za mafine, žicom umutiti mokre, pa lagano varjacom sve sjediniti i puniti modle za mafine. Peci na 180 stepeni oko 20tak minuta. Ostaviti da se potpuno ohlade.

U drugom sudu umutiti penasto jaje sa šećerom, dodati vodu i brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa ispeci biskvit. Ostaviti ga da se ohladi, pa izvaditi iz modle.

Hladnim mafinima izdubiti sredinu i puniti slatkim od dunja. Biskvit preliteri sokom od narandze i po njemu poslagati punjene mafine. Za kremu penasto umutiti jaja sa šećerom, dodati brašno, staviti mleko da se kuva zajedno sa margarinom, pa kad prostruji, ukuvati krem. Ostaviti krem da se potpuno ohladi, pa mu dodati ulupani šlag krem od vanile. Premazati tortu kremom. Ostaviti da se hladi.

Posuti narendanom crnom i belom cokoladom i dobro rashladiti.

Savet