

# *Muffins torta*



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **75 min**

## **Sastojci**

### **Testo za mafine:**

- **250 g**brašna
- **1 kašikakaka**
- **3 kašicice**praška za pecivo
- **100 g**cokolade
- 2jajeta
- **150 g**šecera
- **150 ml**jogurta od vanile
- **1 dl**ulja

### **Testo za biskvit:**

- **1**jaje
- **3 kašike**vrele vode
- **100 g**šecera
- **100 g**brašna
- **1/2 kašicice**praška za pecivo
- **2-3 kašikesoka** od narandže

### **1. fil:**

- **1 teglica**slatka od dunja

## **Krema:**

- **6**jaja
- **150** gšecera
- **3** kašikevrhom pune, brašna
- **6** dlmleka
- **1**ulupana 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 šecerom, 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 preliti sokom od narandze i po njemu poslagati punjene mafine. Za kremu penasto umutiti jaja sa šecerom, 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 krema od vanile. Premazati tortu kremom. Ostaviti da se hlađi.

Posuti narendanom crnom i belom cokoladom i dobro rashladiti.

## **Savet**