

Ljubavni cupavci



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** mafina
- **250 g** krem šlaga
- crvena i plava boje za šlag
- **8** lollipop štapica
- **200 g** fondana crvene boje
- **1** pakovanje šarenih bombonica

Priprema

Ispici mafine, koje god želite... Volite i slično. Ja sam koristila u ovom slučaju moj recept, moje omiljene MAFINI SA OKOLADOM I KAFOM. Dobro ih ohladite. A za to vreme, razvucite fondan i izrežite 4 veća srca, i 16 malih. Zabodite na kraju srca lollipop štapice.

Srčulence premazite vodom pa preklopiti štapice drugim srčulencetom.

Cvrsto umutite šlag, pa ga podelite u dve činije. U jednu dodajte crvenu, a u drugu plavu boju. Zatim uzimamo veća srca i nanosimo šlag.

Na tom šlagu prilepimo mafin.

Napunimo kesu šlagom, odsecemo joj vrh i dekorisemo cupavce.

Kada je gotov, napravimo mu antenice, i dodamo od bombonica oci i nosic.

Savet