

Mafini sa smokvama, bundevom...



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** lisnatog testa

Krem 1:

- **300 g** ispecene bundeve
- **150 g** samlevenih suvih smokvi
- **150 g** mlevenih oraha
- **150 g** šecera
- **200 ml** slatke pavlake
- 2 jajeta
- **1 kašičica** cimeta
- **1 kesica** vanilinog šecera
- **1 kašika** rumu
- **40 g** topljenog margarina

Krem 2:

- **1/2 l** mleka
- **1** puding od vanile
- **100 g** ispecene bundeve
- **100 g** margarina
- **5 kašika** šecera

...i još:

- **3 kašike** pekmeza od kajsija
- **1 kašik** vode

Priprema

Lisnato testo odmrznuti na sobnoj temperaturi. Odmrznuto testo staviti na pobrašnjenu radnu površinu i tanko ga razviti. Pošto izlaze dva pleha mafina (24 kom.), polovina testa je za jedan pleh a druga polovina za drugi pleh.

Krugove od testa sam vadila kalupom za krofne, precnika 9 cm.

Testom obložiti kalupe za mafine (ne treba ih podmazivati).

Krem 1: Pecenu i ohlaenu bundevu izmiksati, pa dodati jaja i šećer i mikserom sjediniti. Zatim dodati otopljeni margarin, samlevene orahe i smokve i na kraju sve navedene zacine. Promešati, pa dodati slatku pavlaku (neumucenu). Sve dobro sjediniti. Svaki kalup puniti smesom, malo više od 1/2 kalupa.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni, 25 minuta (ipak, što se tice pecenja, svaka domacica "poznaje" svoju rernu). Pecene izvaditi i ostaviti u plehu, da se ohlade. Ohlaene mafine premazati pekmezom od kajsija (pekmez staviti u lonce, dodati kašiku vode i otopiti ga).

Krem 2: U mleku skuvati puding, sa 5 kašika šećera. Pokriti ga providnom folijom i ostaviti da se potpuno ohladi. U vanglicu izmiksati pecenu bundevu, pa dodati ohlaeni puding. Mikserom sjediniti. Na kraju dodati penasto umuceni margarin i sve sjediniti. Napuniti špric i naneti na ohlaene mafine. Ako možete da izdržite, sacekajte da se drugi krem malo stegne, a ako ne možete onda uživajte u ukusu.

Savet