

okoladni cupcakes



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za maffine:

- **4** jajeta
- **150** g šecera u prahu
- **1** kesica vanilin šecera
- **150** g putera
- **100** g cokolade
- **100** g mlevenog lešnika
- **40** g pudinga od cokolade
- **50** g sitnije lomljenog keksa

Za fil:

- **2** kesice šlag kreme od vanile
- **2** dl mleka
- **100** g cokolade

Priprema

Umutiti belanca sa 100 gr šecera. Mutiti dok smesa ne postane cvrsta. Puter omekšati, pa ga umutiti sa 50 gr šecera, žumancima i vanilin šecerom. Nakon toga dodati lešnik, keks, puding i otopljenu cokoladu. Sve dobro izmešati. Dodavati postepeno umucena belanca i lagano izmešati. Kolacice peci u plehu za projice koji ste

prethodno obložili papirnim korpicama. U svaku korpicu sipati po jednu kašiku smese (treba napuniti 2/3 korpice). Ova kolicina je dovoljna za 10-12 kolaca. Kolacice peci 15 minuta na 200 stepeni.

Kada se ohlade, premazati ih filom koji cete pripremiti na sledeci nacin: šlag kremu umutite sa 1,5 dl mleka. okoladu otopite sa 0,5 dl mleka. Kada se otopi, sklonite sa ringle i hladiti je uz neprekidno mešanje. Ohlaenu cokoladu sjediniti sa šlag kremom. Dekorisati ih po želji.

Savet