

Nepeceni kremasti mafini



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesicapudinga choko-orange**
- **7 dl mleka**
- **6 okruglih biskvita**
- **1 banana**
- **1 kašikagustina**
- **3 kašikešecera**
- **100 g cokolade**
- **150 g margarina**

Priprema

Pomešajte prašak pudinga sa gustinom i šecerom i razmutite u 1 dl mleka. 4 dl mleka zagrejte, pa ukuvajte puding. Skuvanom pudingu dodajte 100 g margarina i sve lepo izmešajte.

U kalupu za mafine (ja sam koristila kalup za 6 mafina), svaku korpiku pažljivo obložite alu-folijom. Napunite korpice pudingom.

Bananu isecite po dužini, pa zatim na kolutice. U svaku korpiku utisnite po 4 komadica banane.

Okrugli biskvit (ja sam koristila Galeb Cookies) umacite u hladno mleko, pa njime poklopite svaku korpiku i blago ga utisnite. Kalup ostavite u frižideru minimum 2 h, kako bi se fil stegao.

Napravite glazuru od 100 g cokolade, 50 g margarina, 2 kašike mleka i malo šecera.

Ohlaene mafine izvadite iz kalupa i pažljivo uklonite foliju, pa ih prevrnите tako da biskvit bude na dnu. Svaki mafini prelijte glazurom i po želji pospite kokosom. Vratite u frižider na još 1 h, kako bi se i glazura ohladila.

Savet

Umesto pudinga cholo-orange, možete koristiti i banana-vanila. A usmesto Galebovih Cookie-a, možete koristiti bilo koje okrugle biskvite.