

okoladni mafini sa višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **400** gbrašna
- **250** gmargarina sa ukusom ruma
- **80** gšecera
- **1**jaje
- **70** mlmleka
- **1/4** kašicicaprška za pecivo

Fil:

- **200** mlmleka
- **100** gcokolade
- **100** gšecera
- **1** kašikakakaoa
- **4** kašikegustina

...i još:

- **100** gvišanja
- **1**jaje

Priprema

Omekšali margarin staviti u dublju posudu, dodati šefer, pa ga viljuškom umutiti. Dodati jaje i mleko, pa

sjediniti. Na kraju dodati brašno sa praškom za pecivo i zamesiti testo. Umešeno testo pokriti providnom folijom i ostaviti u frižider jedan sat.

Fil: Fil sam vec objavila u receptu Kroasani sa cokoladom ali cu ga ponovo napisati. Od 200 ml mleka odvojiti malo i razmutiti gustin. Ostalo mleko sipati u šerpicu, dodati šefer, kakao i izlomljenu cokoladu. Staviti na šporet da se sastojci otope. Kada mleko provri sipati, polako, razmuceni gustin, uz neprekidno mucenje žicom. Skuvati gusti krem. Skuvani krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi.

Testo izvaditi iz frižidera i na, pobrašnjenoj, radnoj površini razviti ga, oko, 2 mm debljine. Vecom modlom vaditi krugove.

Izvanae krugove testa staviti u, podmazani, kalup za mafine i prstima izvuci testo do ruba kalupa.

Preko testa staviti po kašicicu fila i po nekoliko višanja. Preko fila i višanja, ponovo, staviti po kašicicu fila.

Zatim izvaditi manje krugove testa, da posluže kao "poklpoac". Ivice napunjeneog testa premazati razmucenim belancetom, pa staviti manje krugove i rukom spojiti ivice. Zatim, malom, viljuškicom ih, dodatno, spojiti.

Površinu premazati sa umucenim žumancetom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 170 stepeni. Pecene izvaditi, ohladiti i poslužiti.

Od ostatka testa napravila sam malu štrudlu sa džemom i suvim grožem.

Savet