

?okoladni mafini sa višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna
- **250 g** margarina sa ukusom ruma
- **80 g** šecera
- **1** jaje
- **70 ml** mleka
- **1/4 kašičice** praška za pecivo

Fil:

- **200 ml** mleka
- **100 g** čokolade
- **100 g** šecera
- **1 kašika** kakaoa
- **4 kašike** gustina

...i još:

- **100 g** višanja
- **1** jaje

Priprema

Omekšali margarin staviti u dublju posudu, dodati šecer, 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 već objavila u receptu Kroasani sa čokoladom ali ću ga ponovo napisati. Od 200 ml mleka odvojiti malo i razmutiti gustin. Ostalo mleko sipati u šerpicu, dodati šećer, kakao i izlomljenu čokoladu. 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, pobrašnjennoj, radnoj površini razviti ga, oko, 2 mm debljine. Vecom modlom vaditi krugove.

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

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

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

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

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

Savet