Ljubavni mafini

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za biskvit:

- **100 g**šecera
- **100 g**brašna
- **100 g**margarina
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2**jajeta
- **2 kašike**gustina
- **1 kašicica**praška za pecivo
- **7- 8 kašika**mleka
- **50 g**sitno seckane crne cokolade

Za fil:

- **0, 5 l**mleka
- **10 kašika**šecera
- **2 kesice**pudinga od cokolade
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **150 g**margarina

Za glazuru:

- **70 g**cokolade
- **2-3 kašike**ulja
- **1 mala kockica**margarina

Za dekoraciju:

- **po želji**rendana crna i bela cokolada
- mleveni lešnici, bademi
- cokoladne mrvice

Priprema

Margarin penasto umutiti sa šecerom i vanilin šecerom. Umešati jedno po jedno jaje, brašno, gustin i prašak za pecivo sve vreme muteci. Pred kraj mucenja sipati mleko i sve lepo sjediniti. Na kraju dodati i seckanu cokoladu i umešati je kašikom, kako bi se ravnomerno rasporedila po testu. Kalup za mafine sa srcastim otvorima dobro podmazati margarinom. U otvore sipati testo i peci oko 20 minuta u prethodno zagrejanoj rerni.

U meuvremenu, pripremiti fil. Od ukupne kolicine mleka odvojiti 1 dl i u njemu razmutiti 2 pudinga od cokolade. Preostalom mleku dodati šecer, staviti na vatru, sacekati da provri, pa u vrijuce mleko ukuvati puding. U vruc puding dodati 100 g cokolade za kuvanje i mešati dok se cokolada ne otopi. Posudu prekriti providnom folijom, kako puding ne bi uhvatio koricu i sacekati da se ohladi. Margarin penasto umutiti, pa mu postepeno dodavati ohlaen puding kašiku po kašiku. Mutiti dok fil ne postane kremast. Uzeti poslasticarski špric ili dresing kesu, puniti filom, pa fil obilno istiskivati na biskvite.

Otopiti cokoladu sa malo ulja i margarina na laganoj vatri. Uzeti pek-papir, pa po njemu iscrtati srca. Otopljenu cokoladu zahvatati kašicicom i razmazivati kuhinjskom cetkicom po iscrtanom šablonu. Ostaviti u zamrzivacu 15-20 minuta da se stegne.

Zatim papir pažljivo odlepiti i na svaki kolacic staviti po jedno srce preko fila. Po želji, možete otopiti malo bele cokolade i u tankom mlazu je preliti preko crnih cokoladnih srca. Svaki mafin dekorisati rendanom crnom i belom cokoladom ili po želji.

Savet