

Mafini sa ukusom krem bananice



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 250 g brašna
- 50 g kakaoa
- 20 g **Menaž** čokolade
- 250 ml mleka
- 100 ml ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 kesica vanilin šećera
- 100 g kristal šećera

Za fil:

- 350 g šećera
- 100 ml vode
- 1 kesica želatina
- 1/4 bocice ekstrakta banane

I još:

- 100 g šlaga

- **100 g Menaž čokolade**
- **3 kašikeulja**

Priprema

Izmutiti jaja pa dodati šećer, brašno, kakao, istopljenu čokoladu, mleko, ulje, vanilin šećer i prašak za pecivo.

Spremiti 24 papirnih korpica. Staviti ih u kalup za mafine.

Sipati u svaku koricu testo samo do pola. Staviti da se pece oko 15 minuta na srednjoj temperaturi.

ackalicom proveriti da li je dobro peceno.

Kad su mafini peceni izvaditi ih iz kalupa, skinuti im papirne korpice. Kad se malo prohlade, preseći im vrh.

Zatim malom kašicom izdubiti sredinu, da se napravi mesto za fil.

Za fil: Staviti u šerpicu 50 ml vode i šećer. Kuvati odnosno špinovati oko 5 minuta. Želatin potopiti u 50 ml vode i ostaviti da nabubri. Zatim preruciti šećer i želatin u ciniju za mucenje i najvećom brzinom mutiti mikserom oko 5 minuta. Za vreme mucenja dodati ekstrakt banane.

Preruciti fil u špric za testo pa napuniti mafine. Mora se brzo raditi zato što se fil brzo steže.

Izmutiti slag prema uputstvu, pa spricom naneti slag preko fila.

Poklopiti mafine onim vrhom sto smo isekli.

Menaz čokoladu istopiti sa uljem pa preliti preko mafina. Ukrasiti po zelji.

Savet