

Lava mafin



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** Menaž cokolade
- **50 g** putera
- **4** jajeta
- **120 g** brašna
- **120 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kašika** kakaoa
- **1 kašika** rum
- **prstohvat** soli

Priprema

Menaž cokoladu izlomiti i staviti je, zajedno, sa iseckanim puterom da se otopi, na pari. Otopljenu mešavinu cokolade i putera ostaviti da se prohladi.

Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca staviti u vanglicu i, uz postepeno dodavanje mešavine šecera i vanil šecera, umutiti u cvrsti šne. Dodati žumanca i umutiti da smesa postane penasta. Ubaciti prohladenu cokoladu i rum pa, mikserom, sjediniti.

Brašno, kakao i prstohvat soli pomešati i dodati u smesu sa cokoladom. Mikser smanjiti na najmanju brzinu i sjediniti brašno, sa ostalim sastojcima.

Kalup za mafine (12 kom.) obilno premazati puterom, sipati cokoladnu smesu (do 2/3 ukupne visine otvora za

mafine) i staviti kalup u frižider, na 2 sata.

Rernu ugrijati na 160 stepeni. Posle proteka datog vremena kolac staviti da se pece. Lava mafin peci TANO 12 minuta. Izvaditi kalup, malo prohladiti i poslužiti.

Savet