

Menaž iznena?enje



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- 250 g brašna
- 250 ml jogurta
- 200 g šecera
- 200 g Menaž čokolade
- 100 g margarina ili putera
- 2 kašike kakaoa
- 1 kesica praška za pecivo
- 2 jajeta

Za fil:

- 500 ml mleka
- 3 kašike šecera
- 3 kašike griza
- 100 g kokosa
- 2 kesice vanilin šecera
- 200 g očišćenih, svežih višanja

Priprema

Jaja dobro umutiti sa šecerom pa dodati brašno (sastavljeno sa pecivom i kakaom). Čokoladu istopiti na pari zajedno sa puterom pa polagano sastaviti sa umućenom masom. U papirne korpice za mafine stavljati po jednu kašiku smese i peći na 180 C samo 5 minuta.

Pre nego pripremimo smesu za mafine sastaviti smesu za fil. Na vatri staviti mleko sa šecerom i vanilin šecerom da provri pa dodati griz i kuvati dok se griz ne zgusne (oko 5 minuta). Zatim umešati i kokos. Fil ostaviti da se ohladi. Praviti kuglice velicine oraha

Kuglicu rastanjiti na ruci pa u svaku stavljati višnju.

Napravljene kuglice režati u svaki ispečen mafin.

Bele kuglice preliti sa jednom kašikom smese.

Peci još 10 minuta.

Mafini su veoma cokoladni i ko ih je probao ostao je bez teksta....Ukus cokolade, višnje i kokosa....

Savet