

## Mafini Red Velvet



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Za biskvitnu smesu:

- **65 g** margarina
- **150 g** šecera
- **1** vece jaje
- **1 kašika** ekstrakta vanile
- **125 g** brašna
- **1 kašika** kakaoa
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **120 ml** mleka
- **1 kašika** tečne boje za kolace-crvene
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **1 kašicica** sirceta

#### Za fil:

- **3 dl** mleka
- **50 g** šecera
- **1 kesica** pudinga sa ukusom slatke pavlake
- **50 g** margarina
- **100 g** umućenog šlaga

### Priprema

Izmešati prvo praškaste sastojke-brašno, kakao i prašak za pecivo. Izmutiti margarin sa šecerom, dodati jaje i ekstrakt vanile. Boju umutiti u mleko, dodavati prethodnoj smesi masu sa brašnom i mleko naizmenicno dok

smesa ne postane kompaktna. Na kraju sipati u maloj posudici sirce u sodu, brzo izmešati i umiksati u smesu za biskvit. Vaditi kašikom za sladoled i stavljati u korpice za mafine postavljene u kalup. Smesa je dovoljna za jedan pleh mafina. Peci na 170 stepeni 15-tak minuta.

Za fil: Skuvati 3 dl mleka, 50 g šecera i jedan puding sa ukusom slatke pavlake. U ohlaeno umiksati 50 g margarina i 100 g umucenog šlaga. Na ohlaene mafine naneti fil kesom za ukrašavanje.

Malina sos sam pravila kuvajuci maline i šecer dok ne postane gušce i procedila sitne koštice....

## **Savet**