

Cupcake koko malina



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- **250** g brašna
- **50** g kakaoa
- **100** g šecera
- **100** ml ulja
- **250** ml mleka
- **2** jajeta
- **1** kesica praška za pecivo

Za fil:

- **200** g šlaga
- **100** g Menaž čokolade
- **200** g malina
- **3** velike kašike šecera
- **4** kašike ulja

Priprema

Izmutiti sastojke za testo pa testo rasporediti u silikonske kalupe za mafine. Staviti da se peku u zagrejanu rernu. Kada su mafini ispeceni izvaditi ih iz rerne i ostaviti da se ohlade.

Staviti maline u šerpicu sa šećerom pa staviti na ringlu. Zagrevati i sve vreme mešati, dok se šećer ne istopi.

Mafine poravnati oštrom nožem, malom kašičicom samo malo izvaditi testa iz sredine.

Prelivom od malina napuniti otvor u testu.

Istopiti 100 g čokolade sa 4 kašike ulja pa ostaviti da se malo prohladi. Za to vreme izmutiti 200 g šlaga prema uputstvu pa dodati istopljenu čokoladu. Mutiti još malo da se šlag i čokolada sjedine. Napuniti špric za torte i obilno istiskivati šlag na vrhu mafina.

Ukrasiti cupcake po želji.

Savet