

Cupcake coko 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**praproška za pecivo

Za fil:

- **200 g**šлага
- **100 g**Menaž cokolade
- **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 oštrim nožem, malom kašicicom samo malo izvaditi testa iz sredine.

Prelivom od malina napuniti otvor u testu.

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

Ukrasiti cupcake po želji.

Savet