

Pijane Menaž šoljice



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za muffini:

- **300 g** brašna
- **400 g** kristal šećera
- **100 g** kakaoa
- **2 kašičice** praška za pecivo
- **3/4 kašičice** sode bikarbone
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** burbon vanile
- **150 g** Menaž čokolade
- **2** jajeta
- **250 ml** mleka
- **250 ml** ulja
- **250 ml** Rose-a, poluslatkog

Sos od vina i malina:

- **300 g** smrznutih malina
- **60 g** šećera u prahu
- **60 ml** Rose-a, poluslatkog

Krema od malina:

- **250 g** margarina
- **200 g** krem sira
- **350-400 g** šećera u prahu

- **100 ml**sosa od vina i malina

Praline sa vinom:

- **310 g**Menaž cokolade
- **6 kašika**pavlake za šlag
- **60 ml**Rose-a, poluslatkog

Priprema

Muffini: Naseckajte Menaž cokoladu na male kockice 5X5 mm i stavite ih u frižider da se hlade pola sata. Pomešati suve sastojke u jednoj posudi, a jaja, mleko i ulje u drugoj. Dodati Menaž cokoladu suvoj smesi i promešati. Zatim dodati vlažne sastojke suvoj smesi i dobro sjediniti. Polako dodavati vino (malo po malo, meni je ostalo možda 20 ml koje nisam umešala). Smesa treba da bude malo rea, ali ipak gušća nego smesa za palacinke (ukoliko mislite da je preretka, dodajte malo brasna i to je to). Raspodeliti u modlu za muffine i peci na 150 C oko 30-35 minuta. Proverite cackalicom pre nego što ih izvadite iz pecnice. Kada ih izvadite iz pecnice, obavezno ih ostavite 5-10 minuta u modli da se prohlade kako bi se lakše mogle izvaditi.

"Sos" od vina i malina: Ostavite maline da se odmrznu, pa ih procedite. Pomešajte sve u šerpi i stavite na srednje jaku vatru. Sacekajte da "sos" provri i pustite ga da se krcka 5-10 minuta, skinite sa vatre i pustite da se ohladi. (Kada se ohladi, sos ce postati malo gušći, ali možete dodati i više šecera, ako želite da bude još gušći).

Krema od malina: Margarin i krem sir ostaviti na sobnoj temperaturi sat vremena da bi se lakše umutili. Umutiti prvo margarin da bude prozracan i kremast, ako imate slabiji mikser, samo ga duže mutite. Dodati krem sir i mutiti dok se sve ne sjedini i postane kremasto, (nemojte zaboraviti povremeno da sastružete kremu sa ivica posude). Malo po malo dodavajte šecer u prahu i sos dok se sve lepo ne sjedini, (po ukusu opet možete dodati još šecera).

Praline sa vinom: Na pari otopiti 100 g cokolade. Silikonskom cetkom premazati ivice silikonske modle za praline (ja sam koristila silikonsku modlu za mini muffine). Ostavite u frižideru na 5 minuta i premažite još jednim slojem cokolade. Vratite u frižider. Otopite 120 g cokolade na pari, dodajte slatku pavlaku i vino, (delovace kao da je smesa i suviše tecna, ali ce se u frižideru stegnuti). Napunite modlice smesom od cokolade, slatke pavlake i vina, ali ostavite 1-2 mm mesta pri vrhu. Ostavite u frižideru da se hladi pola sata do sat vremena. Otopite preostalih 90 g cokolade na pari i popunite modlice cokoladom do vrha. Za 5-10 minuta u frižideru su gotove praline punjene vinom i cokoladom.

Muffine izdubite kašicicom, formirajući tako "šoljicu". U udubljenje staviti kašicicu "sos"-a od vina i malina i preko popuniti kremom. Poslužiti uz praline na vrhu. Za dekoraciju, tanjirice, drškice i leptire, otopiti 100 g cokolade na pari. Za drškice i leptire pripremiti papir za pečenje, napuniti kesu za zamrzivac, odseci jedan kraj i ocrtavati željene oblike, ostaviti u frižideru da se ohladi 10 minuta. Tanjiric obložiti prozirnom folijom, premazati cokoladom i ostaviti 15 minuta u frižideru da se ohladi. Kada se sve ohladi, skinuti sa prozirne folije i papira za pečenja te dekorisati po želji.

Savet

Od ove koliine možete dobiti 24-30 muffina, zavisi kako punite modle, a od ostataka muffina kada ih izdubite (ukoliko se ne pojedu) možete napraviti cake popse uz malo kreme i Menaž okolade.