

Jesenji Menaž buket od mafina



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Suvi sastojci:

- **200 g** integralnog pšenice brašna
- **150 g** belog mekog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 g** šećera
- **1 ravna kašičica** cimeta
- **100 g** Menaž čokolade

Mokri sastojci:

- **2** jajeta
- **125 g** otopljenog putera
- **300 ml** jogurta
- **1 kašičica** ekstrakta vanile
- **250 g** pirea od bundeve

Krem:

- **200 g**omekšalog putera
- **200 g**krem sira
- **100 g****Menaž** **cokolade**
- **6 kašika**prah šecera

Priprema

Bundevu ocistiti, naseckati na kockice i kuvati u malo vode dok ne omekša, iscediti vodu, pa štapnim mikserom samleti u pire.

U jednoj ciniji umutiti jaja, pa dodati ostale mokre sastojke. Naseckati cokoladu na male kockice nožem. Pomešati u drugoj ciniji suve sastojke, dodati naseckanu cokoladu, promešati, pa sve izmešati sa smesom od jaja da se lepo sjedini.

Ugrejati rernu na 180 stepeni, izliti smesu u siilikonski kalup za mafine od 12 komada i peci oko 25 minuta, u zavisnosti od rerne. Gurnuti cackalicu u sredinu mafina ako ne ostaje ništa na njoj gotovi su. Ostaviti da se ohlade, kako bi se puter stegao.

Krem: Umutiti penasto puter, dodati prah šecer i krem sir, mutiti dok se masa lepo ne poveže. Na pari istopiti cokoladu, ostaviti da se malo prohladi, pa pomešati sa ostatkom krema. Staviti malo u frižider kako bi lakše ukrašavali mafine.

Napuniti kesu sa nastavkom za ukrašavanje i filovati mafine, ako želite možete ih samo premazivati filom ili ih jesti bez, fini su i socni i bez krema.

Ako želite da pravite ukrase od cokolade, istopite 2/3 cokolade na pari, pa sklonite sa vatre, umešajte ostatak. Is crtajte na pek papritu ukrase olovkom, pa preko njih crtajte cokoladom, stavite u frižider da se ohlade.

Za buket vam je potrebna, saksija, kugla od stiropora, krep papir u boji po želji. Obložite saksiju krep papirom, lepkom zalepite stiropor kuglu na polovini za saksiju. Gotove mafine nabadati pažljivo na drvca za ražnjice pa u stiropor kuglu. Po želji možete dodati mašnu.

Savet

Buket se može praviti u raznim bojama, tako što u krem umesto okolade dodate bilo koju boju ili u kesu za šlag ubaciti više kremova različitih boja. Ako nemate kalup za mafine, kupite vee korpice za kolae, poreajte ih na pleh i puniti smesom. Prijatno!