

Punjeni cokoladni mafini



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **360 g** brašna
- **180 g** šećera
- **100 g** čokolade
- **2 kašike** kakaoa
- **1** jaje
- **180 ml** jogurta
- **100 ml** čokoladnog mleka
- **100 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

Krem:

- **200 g** čokolade
- **200 ml** slatke pavlake

Priprema

Krem: Prvo se sprema krem, da bi se stegao, dok se spremaju mafini. Pavlaku staviti u manju šerpicu i staviti na vatru, da se ugrije. Ne sme da provri. U drugu šerpicu izlomiti čokoladu, pa je preliti, vrelom, pavlakom i dobro umutiti, žicom za mucenje. Dobijeni penasti krem ohladiti na sobnoj temperaturi, pa ga ostaviti u frižider, da se stegne.

Testo za mafine: U vanglicu razbiti jaje i umutiti ga, uz dodavanje šećera. Dodati jogurt, ulje i čokoladno mleko.

Dobro sjediniti. Brašno pomešati sa praškom za pecivo i kakaom, pa dodati u umucenu smesu. Na kraju dodati cokoladu, prethodno rastopljenu na pari. Dobro umutiti, da se cokolada sjedini sa ostalim sastojcima.

U kalupe za mafine staviti papirne korpice i sipati testo, do 2/3 zapremine papirnih korpica. Staviti da se peku, u prethodno zagrejanj rerni, na 170 stepeni. Pecene mafine izvaditi i ohladiti.

Ohlažene mafine, pažljivo, ne vadeci ih iz papirnih korpica izdubiti, ostavljajući po 5 mm, sa strane. Izvaženo testo izmrviti.

Izvaditi krem iz frižidera (koji je trebao da se stegne) i mikserom dobro umutiti. Odvojiti 1/3 krema i pomešati sa izmrvljenim testom. Dobijenom smesom napuniti mafine. Ostatak krema staviti u špric za ukrašavanje i ukrasiti svaki mafin. Preko krema rasporediti, jestive, perlice i šećerne cvetice.

Savet