Švarcvaldski vrhovi



Sastojci

Za mafine:

- 2 jaja velicine L (160 g)
- 160 g šecera
- 160 g brašna
- 160 g margarina ili putera
- 1 prašak za pecivo
- 1 vanil šecer
- 2 kašike kakaoa
- 12 kašika višnjevace

Za ukrašavanje:

- 200 ml slatke pavlake
- šaka ocišcenih višanja

Za beze:

- 4 belanca
- 4 kašike šecera
- sok pola limuna

Priprema

Mafini su pravljeni po istotežinskom principu. Izmerite težinu dva jajeta i toliko brašna, margarina i šecera.

Umutiti penasto margarin sa šecerom, dodati jaja i dalje mutiti. Na kraju dodati brašno pomešanim sa praškom

za pecivo i kakao. Mešati dok ne postane homogena masa.

Podmazati kalupe za mafine i u svaki kalup sipati po jednu kašiku smese - smesa se pri pecenju rastopi i naraste, nije potrebno puniti kalup do vrha. Peci 25 minuta na 200 stepeni. Vruce mafine preliti višnjevacom.

Za beze umutiti belanca sa malo soli, dodati šecer i mutiti dok se ne rastopi (otprilike 10 minuta).
Poslasticarskim špricem naneti umucene belance na pek papirom obložen pleh i sušiti na 100 stepeni 30 minuta.

Ohladjene mafine ukrasiti umucenom slatkom pavlakom, višnjama i bezeom. Ostaviti dva sata u frižderu.