

Cupcake od čokolade sa kremom od maline



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Za tijesto:

- **100 g** čokolade
- **95 g** butera
- **3** jajeta
- **120 g** šećera u prahu
- **40 g** brašna

Krem od maline:

- **250 g** šećera u prahu
- **100 g** butera
- **50 g** malina

Priprema

Ugrijat rernu na 180°C. Rastopit čokoladu sa buterom. Posebno u drugoj zdijeli pomješat jaja sa šećerom i dodat brašno i čokoladu pomješanu sa buterom. Pripremljenim tijestom napunite oko 3/4 kalupa. Tijesto će u procesu pečenja da naraste i napunice citav kalup. Peci 15 minuta na 180°C.

U međuvremenu, počnite da pripremate krem. Izmiksajte maline i filterom skinute velike komade (treba ostati samo sok). Mikserom izmiksajte buter dok ne postane kremast (treba biti mekan buter izvaditi iz frižidera 1 sat prije upotrebe). U buter dodati maline i šećer i mješati mikserom sve dok se sve ne zgusne.

Kada se kolaci ohlade, ubacite krem u špric za dekorisanje i prekrijte gornji deo svakog mafina.

Savet

Za ljepšu boju možete dodati u krem nekoliko kapi jestive boje za hranu i naravno dekorisati po želji. Prijatno :-)