

Cupcake od cokolade sa kremom od maline



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Za tijesto:

- **100 g**cokolade
- **95 g**butera
- **3**jajeta
- **120 g**šecera u prahu
- **40 g**brašna

Krem od maline:

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

Priprema

Ugrijat rernu na 180°C. Rastopit cokoladu sa buterom. Posebno u drugoj zdijeli pomješat jaja sa šecerom i dodat brašno i cokoladu pomješanu sa buterom. Pripremljenim tjestom napunite oko 3/4 kalupa. Tjesto ce u procesu pecenja da naraste i napunice citav kalup. Peci 15 minuta na 180°C.

U meuvremenu, pocnite da priprename krem Izmiksat maline i filterom skinut velike komade (treba ostati samo sok). Mikserom izmiksat buter dok ne postane kremast (treba biti mekan buter izvaditi iz frižidera 1 sat prije upotrebe). U buter dodati maline i šećer i mjesati 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 :-)