

Slatki buketi



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 3 jajeta
- **100 ml** ulja
- **100 g** šećera
- **1 kašičica** ekstrakta vanile
- **220 ml** milkshaka
- **300 ml** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo
- **oko 370 g** mekog brašna
- **100 g** kandiranih borovnica
- Za ukrašavanje:
- **20 g** kandiranih borovnica

Krem:

- **1 kesica od 58 g** šlag kreme od vanile
- **100 ml** mleka
- **po želji** malo crvene prehrambene boje

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šećerom, dodati ulje, jogurt, milkshake, ekstrakt vanile i promešati. Prosejano brašno pomešati sa praškom za pecivo i prstohvatom soli, pa dodati tecne sastojke i 100 g borovnica i sve izmešati. Pripremiti 2 kalupa za mafine, jedan veci i za 12 komada i 1 manji (kao za mini projice), takoe za 12 komada, kao i 1 kalup za torticu, precnika 12 cm. Kalupe premazati uljem i posuti brašnom, a u veci kalup se mogu staviti papirne korpice za pecenje bez podmazivanja. U kalupe sipati smesu do 2/3 kalupa, pa ih sve staviti u prethodno zagrejanu rernu na 180 stepeni C i peci oko 35 minuta. Pecene prohladiti, a za to vreme umutiti šlag kremu od vanile, ali sa 100 ml hladnog mleka, umesto sa 150, kako piše u uputstvu. Po želji, u jedan deo krema se može dodati malo crvene prehrambene boje.

Uzeti 7 malih mafina, pa ih cackalicom zabosti u torticu, kako bi se dobio veci buket. Takoe, na 1 veci mafin staviti 3, a na drugi 2 manja mafina i tako napraviti manje bukete. Preko malih mafina staviti krem i ukrasiti po želji. Po pravljenju buketa, ostace 10 vecih mafina. Ako želite da i na njih stavite krem, potrebna je još 1 kesica šlag krema.

Savet