

## *Mafini sa malinama*



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 jajeta
- 100 g šećera
- 250 ml mleka
- 100 ml ulja
- 250 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 50 g kakaoa

#### **Za fil:**

- 1 kesica želatina
- 5 kašika šećera
- 200 g malina
- 300 ml slatke pavlake
- 200 g čokolade

### **Priprema**

U dubljoj posudi penasto umutiti jaja postepeno dodajući šećer. Zatim dodati mleko i ulje pa nastaviti mucenje. Na kraju sipati brašno pomešano sa praškom za pecivo i kakao. Sve dobro sjediniti.

Dobijenu smesu sipati u papirne korpice za mafine. Ne puniti skroz do vrha ostaviti jednu trecinu prazne. Staviti u zagrejanu rernu da se peku.

Kada se mafini ispeku ostaviti ih da se ohlade, a onda im nožem iseci vrh. Kašicom izdubiti sredinu tako da dno ostane celo. Za fil preliti želatin s malo vode, da ogrezne. Ostaviti 5 minuta da želatin nabubri. U šerpicu sipati maline i šećer.

Zagrevati na umerenoj temperaturi. Dodati nabubreli želatin izmešati sve lepo da se istopi šećer i želatin, a onda skloniti sa vatre.

Slatku pavlaku umutiti pa je sipati u poslasticarski džak. Mafine do pola napuniti slatkom pavlakom zatim staviti malo prohladenog fila od malina i na kraju završiti sa slatkom pavlakom. Odozgo vratiti vrh mafina. Čokoladu otopiti pa preliti preko mafina.

## **Savet**