Vocni mafini

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 2 caše šecera
- 1 vanil šecer
- 1 caša ulja
- 3 caše brašna
- 1 caša jogurta
- 1 prašak za pecivo
- 150 g višanja

Za fil:

- 350 ml soka od višanja
- 3 kašike šecera
- 1 puding od vanile
- 1 šlag

Priprema

U odgovarajucu posudu sjediniti jaja, šecer, ulje, vanilin šecer i jogurt, pa umutiti mikserom.

Zatim dodati, mešavinu brašna i praška za pecivo, pa mutiti mikserom, dok se ne dobije ujednacena smesa. Na kraju dodati višnje i promešati.

U kalupe za mafini, staviti papirne korpice, pa sipati i svaku tri cetvrtine fila. Peci u zagrejanoj rerni, na 200 C dok ne porumene.

U manju šerpu sipati 2,5 dl soka od višanja, dodati šecer i staviti da prokljuca.

Posebno umutiti preostali sok od višanja, sa pudingom od vanile, te sipati u kljucali sok i kuvati na umerenoj temperaturi, uz neprestano mešanje, dok se ne zgusne.

Pecene mafine preliti pripremljenim filom i ostaviti da se ohlade. Na kraju mafine ukrasiti šlagom.