

?okoladni mafini sa džemom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Mafini:

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 1 kesica vanil šecera
- 30 mlulja
- 125 g brašna
- 30 g kakaoa
- 1/2 kesice praška za pecivo

Fil:

- 100 g čokolade za kuvanje
- 300 ml slatke pavlake
- 1 kašičica ekstrata ruma

Ostalo:

- 12 kašičica džema po želji

Dekoracija:

- 50 g čokolade za kuvanje

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca pa belanca umutiti u cvrst sneg sa šećerom i vanil šećerom, zatim dodati jedno po jedno žumance i ulje pa sve umutiti. Brašno sjediniti sa kakaom i praškom za pecivo, dodati u umucenu smesu i lagano sjediniti varjacom. Smesu sipati u kalupe obložene oaoirnim korpicama za pecenje i peci 15 minuta na 180 stepeni. Ostaviti da se ohlade.

Fil: cokoladu otopiti u mikrotalasnoj ili na pari i ostaviti da se malo prohladi. Slatku pavlaku umutiti, ali da ne bude skroz cvrsta, dodati joj prohladjenu cokoladu i rum pa dobro umutiti.

Filovanje: mafinima odseci kapice pa sredinu mafina izdubiti kašicicom zatim udubljenje napuniti sa jednom kašicicom dzema. Fil sipati u špric za dekorisanje i pomocu šprica naneti fil na mafin zatim poklopiti kopicom mafina. Otopiti cokoladu sa uljem pa pripremljene mafine prošarati glazurom.

Savet

Po želji umesto dzema može se napuniti sa eurokremom ili umućenom slatkom pavlakom.