

Pinjata mafini



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za mafine:

- **56 g** puter (sobne temperature)
- **60 g** ulje
- **150 g** šecera
- 2 jajeta (sobne temperature)
- **7 ml** aroma vanile
- **6 g** prašak za pecivo
- **1/4 kašice** cicesoli
- **100 ml** buttermilka

Buttermilk:

- **100 ml** mleka
- **10 ml** limunovg soka

Punjjenje:

- **100 g** šarene bombonice

Puter krem:

- **225 g** putera (sobne temperature)
- **30 ml** slatke pavlake
- **1 prstohvat** soli

- 375 g šecera u prahu
- 5 ml aroma vanile

Priprema

Priprema buttermilk-a: Nisam sigurna koji je naš naziv za buttermilk, pa ga necu prevoditi. Pre pocetka pravljenja mafina, potrebno je napraviti buttermilk tako što se u malu posudicu sipa 10 ml limunovog soka i 100 ml mleka, promeša i ostaviti 5 min da tecnost pocne da se zgušnjava. Ostaviti po strani i koristiti kako je navedeno u receptu.

Priprema mafina: Zagrejati rernu na 180, kalup za mafine obložiti papirnim ili silikonskim korpicama. Mikserom mutiti puter, ulje i kristal šefer dok masa ne postane kremasta i ujednacena. Postepeno dodavati jedno po jedno jaje i sve dobro sjediniti, potom dodati aromu vanile. U cinijici pomešati suve sastojke: brašno, prašak za pecivo i so. Pomocu kašike naizmenično sipati mešavinu brašna, zatim buttermilk u smesu sa jajima. Ponavlјati postupak dok se svi sastojci ne potroše, masa treba da bude kremasta i kompaktna (ne treba preterati sa mucenjem). Puniti kalupe do 2/3 i peci 20-ak minuta, u zavisnosti od jacine rerne (isključiti ventilator kako bi mafini zadržali lep oblik). Mafini su gotovi kada cackalica proe kroz sredinu i ostane cista. Potpuno ohladiti mafine pre vaenja sredine, kada su se ohladili pomocu noža (ili noža za vaenje jezgra jabuke) napraviti rupu na sredini precnika 3 cm i dubine 3 cm, pažljivo izvaditi sredinu jer ce se kasnije koristiti kao „poklopac“. Svaku rupu popuniti šarenim bombonicama (otprilike 1 kašika za svaki mafin), vratiti „poklopac“ i blago ga utisnuti nožem.

Priprema puter krema: Puter umutiti mikserom tako da postane kremast, posuti prstohvat soli po celoj površini i nastaviti sa mucenjem. Postepeno dodavati šefer (otprilike po 50 g) i mutiti na srednjoj brzini. Kada je krem postao ujednacen, dodati jednu po jednu kašiku slatke pavlake (neumucene). Povecati brzinu kada se svi sastojci sjedine i mutiti 30 s. Na samom kraju umešati vanilin ekstrakt. Dodati boje po želji, rasporediti ih u više dresing vreca sa razlicitim nastavcima i ukrasiti mafine.

Savet

Od ove koliine puter krema može se bogato ukrasiti 12 mafina. Koristite što finiji šeer u prahu u pripremi puter kreme da se kasnije ne bi osetio šeer pod zubima.