

Mafini sa ganaš kremom



težina: **lako**

za: **48** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za mafine:

- **95 g** brašna (T-400)
- **45 g** holandskog kakaoa
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1/2 kašicice** sode bikarbone
- **1 prstohvat** soli
- **2** jajeta
- **100 g** kristal šećera
- **100 g** smeeg šećera
- **80 ml** ulja
- **10 ml** arome vanile
- **100 ml** mleka
- **10 ml** soka od limuna

Za ganaš krem:

- **200 g** mlečne čokolade
- **200 ml** slatke pavlake

Za dekoraciju:

- **50 g** čokoladnih kuglica

Priprema

Pre pripreme mafina, potrebno je napraviti buttermilk. Ne znam koji je naš naziv za ovaj sastojak pa ga zbog toga necu prevoditi, ali treba znati da je buttermilk mešavina punomasnog mleka i limunovog soka, koja daje mafinima sočnost koju inace ne bi imali korišćenjem samo mleka. U manju posudu sipati sok od limuna, zatim preliti mlekom i ostaviti 5 minuta da pocne da se zgušnjava.

Zagrejati rernu na 180°C, kalup za mafine obložiti korpicama ili koristiti silikonski kalup.

U vecoj posudi sjediniti suve sastojke: brašno, kakao, prašak za pecivo, sodu - bikarbonu i so.

U manjoj posudi sjediniti mokre sastojke: jaja, kristal šećer, smeji šećer, aromu vanile i ulje.

Polovinu mokrih sastojaka sipati u suve, zatim dodati polovinu buttermilk-a i nežno mešati žicom nekoliko sekundi. Ponoviti postupak sa ostatkom sastojaka i mešati da se masa ujednaci i da se rastvore grudvice.

Kašikom vaditi masu i sipati u kalup za mafine puneci do pola. Bitno je da punite do pola, da bi mafini zadržali lep oblik. Ukoliko prepunite kalup, mafini ce dobiti oblik pecurke i neće biti lepi. Punite do polovine kalupa! Koristila sam mini kalup za mafine (24 kom) i ispalo je 48 malih mafina. Možete koristiti i standardni kalup, pa cete od ove mere dobiti 12-14 velikih mafina.

Mafine peci u prethodno zagrejanom rerni (bez ventilatora), u zavisnosti od velicine: standardne 20 minuta, male 10 minuta. Ostaviti da se ohlade, a potom ih vaditi iz kalupa.

Priprema ganaš-a: izlomiti cokoladu na kockice i staviti je u veliku staklenu posudu, slatku pavlaku zagrejati u šerpici i preliti preko cokolade, ostaviti 5 minuta, zatim mešati s vremena na vreme. Prekriti ciniju plasticnom folijom i ostaviti na sobnoj temperaturi da se potpuno ohladi (2h), potom umutiti mikserom (3 minuta). Krem treba da bude cvrst, kada je gotov, treba ga premestiti u dresing kresicu sa nastavkom i ukrasiti mafine po želji. . Dekorirati cokoladnim kuglicama i ostaviti u frižideru do serviranja.

Savet