

oko - jagoda mafini



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Mafini:

- **2**jajeta
- **100 g** šecera
- **10 ml** arome vanile
- **100 ml**mleka
- **10 mlsoka** od limuna
- **150 g** brašna
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1/2 kašicice**esode bikarbune
- **1 prstohvat** soli
- **80 ml**ulja

Punjjenje:

- **150 g** džema od jagoda

Ganaš:

- **100 g** crne cokolade
- **200 ml**slatke pavlake

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 socnost koju inace ne bi imali korišcenjem 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, prašak za pecivo, sodu - bikarbonu i so.

U manjoj posudi sjediniti mokre sastojke: jaja, kristal šecer, 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 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 nece biti lepi. Od ove kolicine sam dobila 12 standardnih mafina i 8 u obliku cveta.

Mafine peci u prethodno zagrejanoj rerni (bez ventilatora) 25 min. Ostaviti da se potpuno ohlade, a potom ih vaditi iz kalupa.

Pomocu nastavka za špric, okruglom modlom ili nožem izdubiti sredinu mafina, a dobijeni višak sacuvati za cake popse ili ga iskoristiti na drugi nacin.

Iskoristila sam višak biskvita tako što sam popunila rupe na mafinima u obliku cveta. Ova modla je prakticna jer ne morate da vadite sredinu ali morate zatvoriti rupe kako fil ne bi iscurio.

Sada treba preci na punjenje. Džem od jagoda sipati u dresing kesu, makazama odseci kesu na dnu i puniti mafine. U sastojcima sam navela 150 g džema od jagoda ali ta kolicina nije fiksna. Ukoliko ste napravili manje rupe, trebace vam manje fila.

Puniti mafine do vrha, zatim ih ostaviti u frižideru da se stegnu i preci na pravljenje ganaš-a.

okoladu izlomiti na kockice i staviti je u staklenu ciniju, preliti polovinom slatke pavlake i ubaciti u mikrotalasnu na 30 s.

Izvaditi iz mikrotalasne, promešati pa vratiti na još 30 s. Dobicete cokoladu pomešanu sa tecnošcu, koja na oko nece izgledati baš najbolje ali ne brinite, to tako treba.

Ponovo izvaditi cokoladu iz mikrotalasne i mešati dok se ne dobije fina, sjajna glazura bez grudvica. Ukoliko i dalje imate grudvice, stavite posudu na još 30 s u mikrotalasnu.

Prekriti ganaš plasticnom folijom i ostaviti da se potpuno ohladi na sobnoj temperaturi (oko 2 h). Nakon što se ohladio, umutiti ga mikserom i postepeno dodavati preostalu slatku pavlaku. Mutiti da se masa ujednaci i zgusne.

Sipati ganaš u dresing kesu sa nastavkom po želji i ukrasiti mafine.

oko - jagoda mafini su spremni!

Savet

Ukoliko želite okoladne mafine, umesto 45 g brašna dodajte kakao. Takoe možete napraviti ganaš pre nego što ponete sa pripremom mafina, jer mu treba dosta vremena da se ohladi. Možete koristiti bilo koji džem za punjenje, kikiriki puter ili nešto drugo što volite.