

## *oko - jagoda mafini*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Mafini:**

- 2 jajeta
- 100 g šećera
- 10 ml arome vanile
- 100 ml mleka
- 10 ml soka od limuna
- 150 g brašna
- 1 kašičica praška za pecivo
- 1/2 kašičice sode bikarbone
- 1 prstohvat soli
- 80 ml ulja

#### **Punjenje:**

- 150 g džema od jagoda

#### **Ganaš:**

- 100 g crne čokolade
- 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 neću prevoditi, ali treba znati da je buttermilk mešavina punomasnog mleka i limunovog soka, koja daje mafinima sočnost koju inače ne bi imali korišćenjem samo mleka. U manju posudu sipati sok od limuna, zatim preliti mlekom i ostaviti 5 minuta da počne da se zgušnjava.

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

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

U manjoj posudi sjediniti mokre sastojke: jaja, kristal 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 ujednači 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 će dobiti oblik pecurke i neće biti lepi. Od ove količine sam dobila 12 standardnih mafina i 8 u obliku cveta.

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

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

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

Sada treba precizirati 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 količina nije fiksna. Ukoliko ste napravili manje rupe, trebace vam manje fila.

Puniti mafine do vrha, zatim ih ostaviti u frižideru da se stegnu i precizirati na pravljenje ganaša.

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

Izvaditi iz mikrotalasne, promešati pa vratiti na još 30 s. Dobicete čokoladu pomešanu sa tečnošću, koja na oko neće 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 ujednači 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. Takođe 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.