

Mafini od bundeve i cokolade



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** bundeve
- **1-2 kašike** ulja
- **1 kesica** želatina (10 g)
- **1/2 štangle** crne cokolade
- pomorandža

Priprema

Ubaciti u šerpu 400 g izrendane bundeve, 1-2 kaške ulja i malo vode. Dinstati na umerenoj temperaturi dok bundeva ne omekša. Kada je bundeva meka, sipati malo vode u kojoj je već rastvoren želatin (10 g) i zasladiti po ukusu. Dobro sjediniti, a onda masu podeliti na 2 jednaka dela. Ubaciti u blender prvi deo i sipati sok od 1/2 narandže i malo rendane kore narandže, Izblendujete dok ne dobijete krem. Silikonski kalup napuniti masom od bundeve do pola. Ubaciti u blender drugu polovinu mase od bundeve, dodajte pola štangle crne cokolade i masu od cokolade sipajte preko mase od bundeve. Kada se potpuno stegne (najbolje je praviti uvece), izvadite mafine i služiti.

Savet