

mmmmm...Mafini sa šampita kremom



težina: **lako**

za: **15** osoba

време припреме: **40** min

Sastojci

Za mafine:

- 3 jajeta
- **150** g šecera
- 2 kašice kakao praha
- 1 kesica prašak za pecivo
- 1 kesica vanilin šecera
- po potrebi brašno
- 1 šoljica ulja

Za šampita krem:

- 4 belanceta
- 1 dl vode
- **250** g šecera
- 1 limun

Priprema

Za pripremu testa za mafine uradite sledece: posebno umutite belanca u cvrst sneg sa polovinom odmerenog šecera. Sa drugom polovinom šecera umutite žumanca i sve lepo sjedinite kašikom. Umešati pažljivo sve ostale sastojke i puniti korpice za mafine do polovine. Peci 10 minuta na 180 stepeni.

Za šampita krem prvo skuvati gust sirup od šecera, vode, i limunovog soka. Dok se sirup kuva, cvrsto umutiti belanca, a zatim lagano u jako tankom mlazu dodavati skuvani sirup i mutiti krem sve dok ne postane gladak i sjajan.

Pecenim mafinima pažljivo iseci poklopac i malo izdubiti mafine. Testo koje sam izdubila, izmrvila sam i dodala u šampita krem. Tako pripremljeni šampita krem sam stavila u špric i njime filovala mafine. Prijatno drage moje!!!!!!

Savet