

Vocni mafin



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 6jaja
- 2žumanca
- **18 kašikašecera**
- **18 kašikaulja**
- **18 kašikamleka**
- **18 kašikabrašna**
- **2 kesicepraška za pecivo**

Fil:

- 8žumanca
- **6 kašikašecera**
- **100 gmargarina**
- **3 kesicevanil šecera**
- **200 mlumucene slatke pavlake**
- **200 gbele cokolade**
- **po željivoca**
- **300 gumucenog šlaga**

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg. Umutiti žumanca sa šecerom, dodati mleko, ulje i brašno pomešano sa praškom za pecivo pa umutiti mikserom, dodati sneg od belanaca i promešati kašikom da se sjedini. Peci u plehu za muffine u koji treba staviti i papirne korpice. Korpice puniti skoro do vrha (oko 1/2 cm niže od ivice papirne korpice) da

bi testo imalo potrebnu visinu i peci na 200C dok porumeni. Od ove kolicine bude oko 33-36 komada zavisi kako puniti korpice. Ostaviti testo da se dobro ohladi pa ga nožem izdubiti. Skuvati žumanca sa šećerom i vanilom i u vruće dodati čokoladu iseckanu na kockice, promešati da se čokolada istopi pa kad se prohladi dodati i umućen margarin i umućenu slatku pavlaku i sve dobro promešati. U svaki kolac staviti voća po želji i puniti filom. Odozgo ukasiti umućenim šlagom i ostaviti da prenoci u frižideru pa služiti.

Savet