

Munchmallow cupcakes



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **110 g** maslaca
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kesica** vanilin šecera
- **250 g** šecera
- **180 ml** kipuće vode
- **80 g** kakao praha
- **180 g** kisele pavlake
- **4** jajeta
- **200 g** brašna - tip 400

Za fil:

- **3** belanceta
- **1/2 kašičice** soli
- **60 ml** vode
- **280 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera

Za glazuru:

- **400 g** crne čokolade
- **6 kašika** ulja

Priprema

Izmešati kakao sa kipucom vodom, ne sme biti grudvica. U to dodati kiselu pavlaku. Posebno izmešati brašno, sodu bikarbonu i so. Umutiti omekšali maslac sa šećerom i vanilin šećerom, pa dodati jedno po jedno jaje. Zatim dodati mešavinu brašna, pa na kraju mešavinu kakaoa i kisele pavlake. Izliti u pripremljene kalupe za muffine/cupcakese i peci 20-ak minuta u zagrejanoj rerni na 180 C. Kalupe nemojte puniti skroz do vrha. Ukoliko vam se neki od cupcakea previše dignu tokom pečenja, nožicom im odrežite-poravnajte vrhove.

Dok se biskviti hlade napravite fil. Izmešati belanca, so, vodu i šećer. Samo kratko pomešati, tek toliko da se sve izmeša. Staviti da se kuva na pari i konstantno mutiti mutilicom 5 minuta - da se šećer otopi. Ukloniti s pare i premestiti u posudu za mucenje. Nastaviti mutiti smesu elektricnim mikserom oko 10 minuta. Dobicete sjajan, gladak i cvrst šaum. Na kraju dodati vanilu i mutiti još minut - dva. Prebaciti fil u špric i filovati kolace.

Za cokoladnu glazuru: Otopiti cokoladu sa uljem na pari. Pricekati 10-15 minuta da se malo prohladi, pa preliti po filu. okolada ne sme biti prevruca, jer ce se šaum poceti topiti, niti prehladna ,jer cete je teško preliti po šaum, necete ga moci lepo celog obložiti. Ukrasiti po želji. Prijatno!

Savet