Mafini (6)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **1 šolja**šecera
- **1,5 šolja**brašna
- **1 šolja**gazirane mineralne vode
- **1/2 šolje**ulja
- **1 kašika**kakaa
- **1 puna kašicica**praška za pecivo

Krema:

- **150 ml**slatke pavlake
- **100 g**tamne cokolade

Priprema

U posudu staviti brašno, prašak za pecivo, dodati mineralnu vodu, ulje, kakao, šecer i sve pomešati, nije potreban mikser. Možete koristiti cašu od 2 dl, a može i manja, sa kojom cašom pocnete sa tom sve merite. Kalup za mafine premažite sa maslacem, pospite brašnom, višak brašna istresite. Punite ali ne do vrha. Pecite na 180 stepeni, cackalicom proverite da li su peceni nakon dvadesetak minuta, ako izae cista cackalica, peceni su, ako nije cista još malo dopecite. Pecene mafine ostavite da se ohlade i onda ih lagano vadite iz kalupa. Slatku pavlaku stavite u šerpicu i na šporet na laganu vatru, dodajte izlomljenu cokoladu. Mešajte sve vreme, na laganoj vatri, kad pocne da se zgušnjava sklonite sa vatre. Ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi. Potom ostavite oko pola sata u frižider. Izvadite uzmite mikser i sve lepo izmiksajte u kremu. U kesu za ukrašavanje stavite fil, ukrasite kremom mafine. Možete još dodati i kristalizovano cvece. Uberite cvece koje nije prskano i da nije kraj puta... Sad je vreme visibaba, pa ljubicica, tratincice, dragoljub dolazi oni su odlicni za to, a mogu i

ruže. 1 belanjak, prstohvat soli i ružina vodica (ima u apotekama). Ulupati belanjak sa soli i nekoliko kapi ružine vodice. Ostaviti da odstoji nekoliko minuta. Cvet potopiti u belanjak, a možete i sa kistom prelaziti preko latica, pažljivo ga okrecite da ga belanjce obloži sa svih strana. Cvece zatim umocite u prah šecer ili kristal... probajte oba nacina, na tepsiju stavite pek papir i cvece. Cvece sušiti u rerni na 120 stepeni... Manji cvetovi oko sat vremena, veci duže. Izvaditi iz rerne pokriti papirom i ostaviti 2 dana tako. Nikako u kutiju dok se dobro ne osuše. Ove cvetove možete koristiti za dekoraciju iduca 3 meseca.

Savet