

Uskršnji mafini i mini kuglofi

Dekoratívni mafini i kuglofi su savršen izbor za vašu slatku uskršnju trpezú!

30 komada



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 120 Min.



Sastojci:

Čokoladni mafini (12 kom):

- 1 pakovanje Dr. Oetker Čokoladni mafini
- 2 jaja
- 75 ml vode
- 125 ml ulja
- 50 g Dr. Oetker Šlag krem sa ukusom slatke pavlake
- 100 ml mleka
- 100 ml slatke pavlake
- zelena boja za kolače
- 1 pakovanje Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice
- sličice za dekoraciju

Kuglof mafini (18 kom):

- 1 pakovanje Dr. Oetker Mafina
- 2 jaja
- 75 ml vode
- 125 ml ulja
- crna čokolada
- 1 pakovanje Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice
- čokoladna jaja + rendana bela čokolada
- baloni

Čokoladni mafini:

Poredajte 12 papirnih korpica na pleh. Uključite da se rerna zagreje na 180°C.

Smešu za testo sipajte u posudu za mešanje. Dodajte jaja, vodu i ulje. Mutite mikserom dok ne dobijete glatko testo. Odvojite kašiku komadića čokolade sa strane, a ostalo umešajte u testo.

Testo uz pomoć kašike za sladoled ravnomerno rasporedite u pripremljene kalupe. Ostatak čokoladnih komadića rasporedite po testu. Pecite u zagrejanj rerni oko 20 minuta. Kada su mafini pečeni, skinite ih sa pleha i ostavite da se ohlade u korpicama.

Dekorisanje:

U sud sipajte hladno mleko, šlag krem, slatku pavlaku i zelenu boju. Masu mutite mikserom najmanjom brzinom oko pola minuta, a potom najvećom brzinom oko 3-5 minuta. Sipajte u poslastičarsku kesu sa metalnim nastavkom za travu (Wilton 233). Na ohlađene mafine istiskujte šlag, ali posle svakog mafina ostavite kesu sa šlagom na 30-60 sekundi u zamrzivač da se ohladi. Dekorishite šarenim mrvicama i sličicama koje ste zalepili za štapiće. Sličice možete preuzeti [OVDE](#), odštampati ih i iseći. Od satenske trake napravite mašnu i zalepите na štapiće.

Mini kuglofi:

Poređajte 18 silikonskih modlica u obliku kuglofa na pleh. Uključite da se rerna zagreje na 180°C.

Smešu za testo sipajte u posudu za mešanje. Dodajte jaja, vodu i ulje. Mutite mikserom dok ne dobijete glatko testo. Komadiće čokolade umešajte u testo.

Testo ravnomerno rasporedite u pripremljene kalupe. Pecite u zagrejanj rerni oko 20 minuta. Kada su mafini pečeni, skinite ih sa pleha i ostavite da se ohlade u kalupima.

Kad su se ohladili, izvadite mafine iz kalupa, a onda ih operite i osušite. U svaki kalup stavite 2-3 kašičice istopljene čokolade i vratite mafin. Blago pritisnite da čokolada ispunji kalup. Ostavite u frižider desetak minuta da se čokolada ohladi i stegne. Nakon toga, izvadite mafine iz kalupa. U ovom delu najbolje da koristite rukavice da se čokolada od toplote ruku ne bi otopila i prsti ostavili otisak.

Dekoracija:

Balone malo naduvajte. Stavite na manju čaši i išarajte istopljenom čokoladom. Odmah prebacite u zamrzivač na 5 minuta. Nakon toga, balon probušite i pažljivo skinite.

Ovako napravljenu čokoladnu korpicu odmah stavljate na mini kuglofe. Napunite rendanom čokoladom, šarenim mrvicama i čokoladnim jajetom.