

Chocolate Cherry Cupcakes



Potrebni sastojci za 15 mafina:

Muffins:

- 3 kom jaja
- 120 g šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 100 g čokolade za kuhanje
- 125 g maslaca
- 240 g mekog bijelog pšeničnog brašna tip 400
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 velika kašika kakaoa
- 2 dl jogurta (sobne temperature)

Punjenje od višanja:

- 1 tegla kompota od višanja
- 3 kašike ruma (bolje bijelog)
- 1 kašika šećera
- 1 kašika gustina (15ak g)

Za ganache:

- 200 g mliječne čokolade (Najljepše želje)
- 100 g čokolade za kuhanje (Menaž)
- 200 ml slatkog vrhnja (biljno, Dolčela)
- 150 g krem sira (maskarpone ili sl.)

Izrada:

Prvo napravite ganache:

Čokolade prelići sl. vhnjem, zagrijavati na srednjoj vatri i miješati da se sva čokolada istopi (ili napravite vaš omiljeni ganache sa omjerom koji vama odgovara...crna čokolada, mješavina crne i mliječne, mliječno vrhnje ili

biljno)... Rashladiti u frižideru pa dodati i krem sir i silikonskom špatulom, ručno lagano prevrtati dok se sva smjesa ne izjednači.

Rernu uključite na 180 stepeni da se zagrije i pripremiti kalup za mafine u koji rasporedite papirne korpice.

Mafini:

Istopiti 100 čokolade i maslac na laganoj vatri u odgovarajućoj šerpici.

Umutiti troje jaja sa šećerom i vanilijom a zatim dodati prohlađenu mješavinu maslaca i čokolade. Prosijati brašno, prašak za pecivo, kakao i dodati jogurt sobne temperature. Sve dobro izmiješati i sipati u pripremljen kalup sa papirnim korpicama. Višnje iz kompota procijedite a tečnost (oko 2 dl) prebacite u šerpicu i dodajte rum (ako ne želite alkohol može i bez). Ocijeđene višnje redajte po mafinima tako da sredina ostane prazna (nju ćete nakon pečenja malo izdubiti i u nju sipati fil od tečnosti iz kompota), dakle višnje redajte samo okolo po smjesi, na svaki mafin oko 7-8 komada manjih višanja.

Peći na 180 st oko 20-ak minuta ili nešto duže ili kraće u zavisnosti od vaše rerne.

Dok se mafini peku pripremite punjenje od višanja: Tečnost iz kompota (2 dl) i rum u šerpici stavite na vatru da se zagrije, a u manjoj posudici razmutite gustin i šećer sa malo vode. Zakuhajte fil srednje gustine.

Pečene mafine ostaviti da se prohlade a zatim odrezati nožem vrhove ako su se previše podigli tokom pečenja. Najmanjom kašičicom lagano izdubiti sredinu svakog mafina (ostatke biskvita možete iskoristiti za pravljenje kuglica po želji). U izdubljenu sredinu sipajte prohlađeno punjenje od višanja. Na kraju u punjenje dodajte još po jednu višnju u svaki mafin.

Ganache fil bi do sada trebao biti spreman za nanošenje. U poslastičarsku vrećicu sa željenim nastavkom (1M ili sličan) prebacite čokoladni fil i nanositi na svaki mafin u obliku ružice ili po želji.

Prijatno!