

Trileće / Tres leches mafini



Izrada:

Pripremiti kalup i papirne korpice za mafine. Rernu uključiti na 160°C da se zagrijava.

Odvojiti žumanjke od bjelanjaka i prvo mikserom izmiksati bjelanjke u čvrst šaum a zatim u tu smjesu dodati 1 po jedan žumanjak miksajući najmanjom brzinom miksera ili ručno žicom, lagano prevrćući smjesu kako ne bi splasnula. Sada dodati (prosjijati) i mješavinu za biskvit iz pakovanja (bijela vrećica sa crvenim slovima). Lagano sve sjediniti silikonskom špatulom, ravnomjerno rasporediti u papirne korpice u kalupu za mafine (ukupno 8 mafina) i peći 25-30 min u prethodno zagrijanoj rerni na 160°C (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni).

Pečene mafine prohladiti, pa osloboditi od papirnih korpica. Mafine vratiti u kalup i svaki izbockati čačkalicom kako bi što bolje upili preliv.

Potrebni sastojci za 8 mafina:

-Dr. Oetker mješavina za kolač
Trileće sa karamel prelivom

-3 kom jaja

-2 dl mlijeka

(punomasno 3.8 % mm)

-5 dl mliječnog vrhnja za šlag
(33% mm)

Sada pripremiti i mliječni preliv...pomiješati mlijeko, vrhnje za šlag i mješavinu za mliječni preliv iz pakovanja (veća od 2 sive vrećice). Sve promiješati žicom oko 2-3 minuta pa preliteri svaki mafin u kalupu, ravnomjerno u nekoliko navrata dok ne upiju svu tečnost. Mafine ostaviti na hlađenje 2-3 h, a zatim pred samo serviranje svaki mafin koji ćete poslužiti premažite karamel prelivom iz pakovanja (preporuka je da ostatak koji vraćate u frižider ne premazujete sada karamel sosom, nego to učiniti opet pred samo serviranje...kako se karamel u kontaktu sa mliječnim prelivom i stajanjem u frižideru ne bi previše razrijedio).

Prijatno! ❤️