

Cupcakes sa mrkvom



Potrebni sastojci za 20 mafina:

Mafini:

- 3 komada jaja
- 150 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker Cimet šećera
- 1 dl soka cijedene narandže
- 1 dl ulja
- 2 kašike Dr. Oetker Arome narandže
- 150 g mekog (glatkog) brašna
- 150 g mljevenih oraaha
- 1 vrećica Dr. Oetker Praška za pecivo
- 150 g sitno rendane mrkve

Puding fil:

- 3 dl punomasnog mlijeka
- 1 vrećica Dr. Oetker Original Pudinga s okusom slatkog vrhnja
- 120 g šećera
- 60 g maslaca
- 100 g mascarpone sira

Još potrebno:

- kokosovo brašno (ljuspice)
- bijeli fondant (za šapice i repić zeke)
- bijela čokolada + crvena boja za čokoladu

Priprema:

Puding fil:

Od ukupne količine hladnog mlijeka odvojiti 1 dl i pomiješati sa pudingom i šećerom u smjesu bez grudvica. Ostatak mlijeka zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Puding zakuhati u vrelom mlijeku uz stalno miješanje dok se smjesa ne zgusne. Smaknuti sa šporeta i nakon par minuta dodati maslac i miješati dok se sav maslac ne otopi i dok se ne dobije jednolična, glatka smjesa. Zatim dodati i mascarpone sir i ponovo promiješati. Fil prekriti prozirnrom folijom i ostaviti na hlađenje, a zatim dobro izmiksati mikserom neposredno prije filovanja mafina.

Mafini:

Jaja izmiksati u odgovarajućoj posudi sa šećerom i cimet šećerom. Miksati nekoliko minuta dok smjesa ne posvijetli. Dodati ulje, sok od narandže i aromu narandže i promiješati. Zatim dodati i prosijano brašno, prosijan prašak za pecivo, mljevene orahe (dio oraaha fino samljeti, a dio ostaviti malo krupnije komadiće) i ponovo promiješati dok se smjesa ne ujednači. Na kraju dodati i sitno rendanu mrkvu (malo ocijediti višak tečnosti iz mrkve).

Kalup za mafine obložiti papirnim korpicama. Sipati pripremljenu smjesu u papirne korpice, a zatim u kalupe ubaciti i po 1 lopticu od alu folije (pogledati slike pripreme). Peći mafine u prethodno zagrijanoj rereni na 180°C oko 23 min (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rereni).

Pečene mafine prohladiti. Puding fil prebaciti u poslastičarsku vrećicu i rasporediti na svaki mafin. Zagladiti špatulicom, a zatim ranomjerno uvaljati nafilevanu stranu u kokos.

Od bijelog fondanta oblikovati šapice i repić zeke i rasporediti po mafinima. Na kraju otopiti bijelu čokoladu i dodati joj malo crvene boje za čokoladu i pomoću poslastičarske vrećice iscrtati šapice preko fondanta.

Prijatno!