



Мъфини "Дунавски вълни"

около 12 парчета /парченца

Средно

до 80 Мин.



Тесто:

350 г сладко (отцедени вишни)
150 г масло
125 г захар
1 пак. ванилена захар Dr. Oetker
3 бр. яйца
200 г пшеничено брашно
около 1 пак. бакпулвер Dr. Oetker
2 с.л. какао Dr. Oetker
1 с.л. захар
1 с.л. прясно мляко

Пълнеж:

200 г тъмен шоколад
1 пак. крем Парадиз ванилия Dr. Oetker
200 мл сметана (студена течна)
50 мл прясно мляко (студено)

1 Приготвяне:

Разбийте маслото/маргарина с миксер на крем и постепенно при непрекъснато бъркане прибавете захарта и ванилената захар. Едно по едно добавете яйцата. Смесете брашното с бакпулвера, пресейте ги и ги добавете на две порции към сместа, като бъркате до получаването на хомогенна смес. 2/3 от тестото напълнете във формички за мъфини. Отцедете вишните от сока и ги поийте с кухненска хартия. Половината от вишните натиснете леко в тестото във формичките. Пресейте какаото, разбъркайте го към останалото тесто заедно със захарта и млякото. С получената тъмна смес допълнете формичките и разпределете останалите вишни върху него, като леко ги натиснете. Печете мъфините в долната половина в предварително загрята фурната на 180°C около 30 мин.

Извадете мъфините и оставете да изстинат, отстранете формичките.

Начупете шоколада и го разтопете на водна баня на ниска температура. Разрежете мъфините хоризонтално на две, полейте всяка горна половина от разрязаната страна с 1 ч.л. шоколад, поставете ги с шоколадовата им страна върху хартия за печене до пълното втвърдяване на шоколада. Междувременно поддържайте останалия шоколад на водна баня топъл.

Пригответе крема Парадиз по указанията на опаковката, но с 200 г течна сметана и 50 ml мляко, изсипете го в шприц и разпределете около 2/3 от него върху горната част на мъфините. Разрежете долните половинки на мъфините на две и ги поставете върху крема, а останалия крем го шприцвайте между тях. С останалия разтопен шоколад декорирайте мъфините отгоре. Преди сервиране охладете мъфините.

