



JERNEJ KITCHEN

SOČNI VIŠNJEVI MAFINI

Sočni višnjevi mafini so odlični za zajtrk ali sladico. Zunanost je hrustljava in zlata, notranost pa mehka in sočna. Preprost recept za slastne mafine.

ZA	12	MAFINOV
PRIPRAVA:	15	MINUT
PEČENJE:	25	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

SOČNI VIŠNJEVI MAFINI

120 g masla

4 beljaki

60 g gladke bele moke

140 g sladkorja

80 g mletih mandljev

1 čajna žlička limonine lupinice,
sveže nastrgane

1 čajna žlička vanilijeve esence

150 g višenj, brez koščic, svežih ali
zamrznjenih

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

čopič

model za mafine

metlica

skleda

PRIPRAVIMO RJAVO MASLO

V kozico damo maslo in ga pristavimo na zmeren ogenj. Maslo segrevamo 5 minut, da postane rjave barve, z vonjem po oreščkih - masla ne mešamo. S čopičem namastimo model za mafine z rjavim maslom. Model postavimo v hladilnik za 5 minut, da se maslo strdi, tako se mafini ne bodo prijeli na model. Pečico segrejemo na 220 °C.

ZMES ZA MAFINE

Beljake z ročno metlico rahlo stepemo, da so rahlo penasti, pazimo, da ne stepamo preveč in da ne stepemo v sneg. V ločeni skledi premešamo belo moko, sladkor, mlete mandlje, limonino lupinico in ščep soli. K suhim sestavinam dodamo penaste beljake in dobro premešamo s kuhinjsko lopatico, da nastane mehka zmes. K zmesi za mafine v dveh intervalih dodamo rjavo maslo in vanilijo in dobro vmešamo v zmes.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Zmes za mafine enakomerno razporedimo po dobro namaščenem modelu za mafine, tako da je model dve tretjini napolnjen. Pomagamo si lahko z žlico za sladoled. Po vsakem mafinu razporedimo 3 višnje. Model z mafini prestavimo v predhodno segreto pečico, kjer mafine pečemo 25 - 30 minut pri 190 °C. Preverimo, da so mafini pečeni, tako da zobotrebec zapičimo v sredino mafina. V kolikor je zobotrebec čist, so mafini pečeni, sicer podaljšamo čas pečenja za nekaj minut. Ohlajene mafine prestavimo iz pekača na rešetko, da se ohladijo.