



**JERNEJ KITCHEN**

## SOČNI VIŠNJEVI MAFINI

*Sočni višnjevi mafini so odlični za zajtrk ali sladico. Zunanost je hrustljiva in zlata, notranjost 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 EQUIPMENT

- 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 oreških - masla ne mešamo. S čopičem namastimo model za mafine z rjavim masлом. 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 lopatiko, da nastane mehka zmes. K zmesi za mafine v dveh intervalih dodamo rjavo maslo 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.