



JERNEJ KITCHEN

JABOLČNI MAFINI Z LEŠNIKI IN JOGURTOVO KAPO

Jabolčni mafini z lešniki in jogurtovo kapo zelo spominjajo na jabolčno pito. So polnega okusa, rahli, slastni in nežno oreščkasti.

ZA	12	MAFINOV
PRIPRAVA:	20	MINUT
PEČENJE:	20	MINUT
ČAS SKUPAJ:	40	MINUT

SLANA KAMELKA (PRELIV)

50 g sladkorja

130 g sladke smetane

JABOLČNI NADEV

2 jabolki (150g olupljenih in narezanih jabolok)

1 žlica masla (15g)

25 g rjavega sladkorja (npr. light brown Muscavado)

1 čajna žlička jedilnega škroba

50 ml jabolčnega soka

cimet v prahu, piment v prahu

JOGURTOVE KAPE

200 g mascarpone

2 žlici sladkorja v prahu

1/2 čajne žličke vaniljeve esence

1 čajna žlička limoninega soka

50 g čvrstega jogurta (ali skyr)

80 g sladke smetane

MAFINI

130 g gladke bele moke, tip 500

1 čajna žlička pecilnega praška

SLANA KAMELKA

Najprej pripravimo slano karamelo, ki doda odlično piko na i mafinom. Sladkor vsujemo v kozico, pristavimo na zmeren ogenj in pustimo, da se sladkor raztopi in nastane lepa zlato rjava karamela. V ločeno kozico vlijemo sladko smetano in pustimo, da sladka smetana zavre, pazimo, da jo imamo na očeh, saj hitro prekipi. Zavreto sladko smetano prelijemo čez karamelo in redno mešamo, da se sladkor in sladka smetana povežeta v karamelo, približno 2 - 3 minute. Odstavimo z ognja, dodamo ščepec soli in postavimo na stran, da se slana karamela ohladi na sobno temperaturo.

NASVET

[Karamela je zelo vroča, zato je ne okušamo, dokler se ne ohladi, saj se lahko zelo opečemo.](#)

PRIPRAVIMO JABOLČNI NADEV

Pripravimo nadev. Jabolka olupimo, odstranimo sredico in narežemo na manjše kocke. Manjšo kozico z maslom pristavimo na zmeren ogenj. Dodamo jabolka in dušimo 5 minut, da se zmehčajo in lepo zadišijo. Dodamo sladkor in dušimo še 5 minut. Dodamo jedilni škrob in jabolčni sok, kuhamo še kakšno minuto. Po okusu še dodamo sladkor (odvisno od sladkosti jabolok in vašega okusa). Dodamo cimet v prahu in klinčke v prahu, malo limoninega soka, premešamo in odstavimo z ognja. Pustimo, da se mešanica ohladi (približno 30 minut).

JOGURTOVE KAPE

V skledi dobro stepemo mascarpone z električnim mešalnikom. Dodamo sladkor v prahu, vaniljevo esenco, limonin sok, čvrst jogurt in stepamo še minuto. V ločeni skledi stepemo sladko smetano. Stepeno sladko smetano vmešamo v mascarpone

100 g mletih lešnikov
130 g masla, sobne temperature
160 g sladkorja
2 jajci
75 g kisle smetane (ali skyr)
1 žlica Calvados (jabolčnega brandya) ali ruma (poljubno)
1 čajna žlička vaniljeve esence

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica
[odstranjevalec pešk](#)
kuhinjski nož
rezalna deska
električni mešalnik
skleda
slaščičarska vrečka z 1 cm nastavkom
kuhinjska lopatica
Pekač za mafine
papirnati modelčki za mafine

mešanico. Mešanico za naše jogurtove kape damo v slaščičarsko vrečko z 1 cm okroglim nastavkom. Postavimo v hladilnik za 15 minut.

PRIPRAVIMO MAFINE

V skodelici premešamo moko, pecilni prašek, ščepljivi soli in mlete lešnike. V večjo skledo (ali skledo kuhinjskega robota) damo maslo in sladkor. Stepemo v penasto zmes, stepamo z električnim mešalnikom približno 2 - 3 minute. Stene skled večkrat vmes poberejo s kuhinjsko lopatico. Postopoma dodamo v mešanico za mafine jajci. Ko prvo jajco popolnoma vmešamo v zmes, dodamo še drugo.

PRIPRAVIMO MAFINE

V masleno mešanico dobro vmešamo kislino smetano (ali skyr). V masleno mešanico dodamo suhe sestavine (moko, pecilni prašek, sol in lešnike), na hitro premešamo z električnim mešalnikom, da dobimo homogeno zmes. Pečico segrejemo na 180 °C.

MAFINE SPEČEMO

Pekač za mafine obložimo s papirnatimi modelčki za mafine. Zmes za mafine enakomerno razporedimo po modelčkih in postavimo v pečico. Pečemo 20 minut pri 180 °C, oziroma dokler mafini niso lepe zlate barve. Ko so mafini pečeni jih vzamemo iz pečice in pustimo, da se ohladijo na sobno temperaturo.

NASVET

[Za lažji obstoj papirnatih modelčkov v pekaču za peko mafinov, lahko na dno pekača damo malo količino masla, da se papir prime dna. Tako bo lažje napolniti z zmesjo za mafine.](#)

MAFINE NAPOLNIMO, DEKORIRAMO IN POSTREŽEMO

Vsakemu mafinu izdobljemo sredico, pazimo, da ne naredimo luknje v mafinu, le toliko, da dobimo globok žepek. Najlažje to naredimo z [odstranjevalcem pešk za jabolka](#), sicer pa lahko poskusimo tudi z žličko. Vsak mafin radodarno napolnimo z jabolčnim nadevom, nato iztisnemo na vsak mafin jogurtovo kapo in za piko na i dodamo še žličko ali dve slane karamele. Dober tek, naj tekne. Mafine shranjujemo v zaprti posodi do tri dni. Najbolje je, da dekoriramo vsakega posebej preden jih postrežemo.