

Kapkejk vanila-cokolada



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **100 g** margarina
- **180 g** šecera
- **3** jajeta
- **100 ml** mleka
- **180 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2 kašičice** ekstrakta od vanile

Za krem:

- **200 ml** slatke pavlake
- **3 kašike** šecera
- **3 kašike** šecera u prahu
- **3 kašike** nesquik praha
- **100 g** čokolade

Priprema

Umutiti penasto margarin sa šecerom. Potom dodati jaja, brašno, mleko, prašak za pecivo i ekstrakt vanile. Mutiti mikserom dok se ne dobije penasta masa. U papirne korpice sipati smesu, ali ne puniti do kraja, 2/3 da bi smesa mogla malo da naraste. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C, 20 minuta. Kada budu gotovi, ostaviti da se dobro ohlade, da se krem ne bi slio sa njih.

Slatku pavlaku umutiti sa šećerom i šećerom u prahu i nesquik-om. Otopiti čokoladu na nepunom kašičicom ulja i dodati kremu. Ja sam stavila milku, a možete za kuvanje ili mlečnu čokoladu.

Ovlaene mafine pomocu šprica filovati kremom i posuti mrvicama. Ostaviti da se ohladi i stegne.

Savet

Ako nemate špric za ukrašavanje, uzmite kesu za zamrziva, isecite jedan kraj i na taj nain nafilujte.