Vocni kapkejk



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **2**jajeta
- **250 g**šecera
- **2 čaše**brašna
- **2/3 kesice**praška za pecivo
- **1 čaša**mleka
- **100 g**margarina
- **1 kašicica**ekstrata vanile

Za krem:

- **150 ml**slatke pavlake
- **3 kašike**šecera
- **1 kašicica**ekstrata vanile

I još:

- **2**kivija
- **1/4**nara

Priprema

Umutiti jaja penasto, (mutiti na najjacoj brzini 2-3 minuta), postepeno dodavati šecer, pa dodati ekstrat vanile. Sve dobro umutiti. Pomešati brašno i prašak za pecivo, pa dodatavati kašiku po kašiku smesi sa jajima muteci

sve vreme. Mleko i margarin staviti da ringlu da se margarin otopi, pa lagano dodavati smesi sa jajima i brašnom, muteci dok se ne sjedini. Izliti u pleh dobro uljem podmazan za mafine ili u korpice i peci 15 minuta na 180 C, u vec zagrejanoj rerni.

Umutiti slatku pavlaku sa šecerom i vanilom. Prohlaene mafine seci vodoravno na pola, pa filovati kremom donji deo.

Na fil reati voce po izboru. Ja sam izabrala kiselo voce, jer dolazi do izražaja i odlicno se slaže sa slatkim kremom i mafinima.

Poklopiti "kapicama" nafilovane polovine mafina, pa odozgo ukrasiti po izboru.

Savet