

Kapkejk



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **2** jajeta
- **10** kašika šecera
- **1** kesica prška za pecivo
- **10** kašikamleka
- **2** kašike kakaoa
- **10** kašikaulja
- **10** kašikabrašna
- **100 g** cokolade (ili neko suvo voće)

Za fil:

- **200 ml** mleka ili kisele vode
- **100 g** šлага

Priprema

Kora: Odvojiti belance od žumanca. Belanca mutiti sa šecerom (dok ne postane penasto), zatim dodati žumanca, 10 kašika mleka, 2 kašike kakaoa, 10 kašika ulja, 10 kašika brašna i 1 prašak za pecivo.

Ako ste se odlucili za cokoladni kapkejk, u koru stavite 50 g izrendane cokolade, sve to dobro promešati, staviti u papirne korpice i peci na 220 C, 30 minuta.

Fil: 200 ml mleka (hladno) i šlag dobro umutiti. I kada se kolac ohladi filovati sa šlagom (pomocu šprica,

najlepše) i preko šлага staviti po malo rendane cokolade ili nekog suvog voca na svaki kapkejk.

Savet

U testo mozete stavljati i suvo grozdje i brusnice ili bilo koje suvo voce po zelji, ne mora samo cokolada.
Uzivajte, prijatno :)