

Crveni baršun kapkejk



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za mafine:

- 2 jajeta
- 250 g brašna
- 300 g šecera
- 120 g margarina
- 1 šolja jogurta
- 1 kašica praška za pecivo
- 1 kašica kakaoa
- 1 kašica ekstrakta vanile
- 1 kašica sirceta
- 1/2 kašice sode bikarbone
- 1/2 kašice soli
- 1 kašica crvene jestive tečne boje

Za fil:

- 200 ml slatke pavlake
- 1 kisela pavlaka
- 1 krem sir
- 150 g šecera u prahu
- 1 kašica ekstrakta vanile
- 1 kesica želatina

Priprema

Za mafine: Uključiti rernu da se greje na 180 stepeni. U kašu jogurta dodati kašičicu sirceta i crvenu boju, neka odstoji par minuta dok se ostalo priprema. Umutiti margarin sa sobne temperature i dodati mu šećer, pa sve zajedno mutiti. Dodati jedno, pa drugo jaje, i ekstrakt vanile. Brašno, kakao, so, prašak za pecivo i sodu bikarbonu pomešati, pa naizmenicno dodavati jogurt i brašno u smesu sa jajima i mutiti neprekidno. Razliti smesu u kalupe za mafine i peci 20 minuta na 180 stepeni. Od ove smese ispadne 20 mafina srednje velicine.

Za fil: Uželatin dodati 3-4 kašike hladne vode da nabubri, pa ga potom otopiti na ringli. Slatku pavlaku mutiti par sekundi dok ne zapeni, pa joj dodati šećer u prahu i vanilu. Mutiti dok pavlaka ne postane gusta, a onda joj dodati kiselu pavlaku i krem sir, sjediniti rucno, pa dodati želatin i kratko mutiti tek da se sjedini. Staviti da se hladi do filovanja.

Prohlaene mafine seci na pola, pa izmeu polovina staviti fil i ukasiti filom "kapice mafina".

Savet