

## ***Čokoladni kapkejk***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Kapkejk:**

- **125 g** maslaca, ako pecete u tavi
- **100 g** tamne cokolade
- **125 ml** tople vode
- **1 kašika** instant kafe
- **60 ml** likera od lješnjaka
- **200 g** smeđeg šećera
- **140 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **2 kašike** kakaoa
- **1** jaje

#### **Čokoladni premaz:**

- **200 g** cokolade
- **150 ml** vrhnja za šlag - slatke pavlake

### **Priprema**

U šerpici otopiti cokoladu, maslac, šećer, kavu i tu dodati liker. Kada se otopi malo prohladiti, pa dodati lagano

viljuskom umuceno jaje i prosijano brašno s praškom za pecivo i kakao u prahu.

Dobivenu smjesu ne miješati puno. Njome napuniti pripremljenbe košarice, koje ste stavili u kalup za mafense, a može i bez papirnih košarica, samo nauljite kalup i malo pospite brašnom.

Peci u predhodno zagrijanoj rerni na 160 C oko 20 minuta. Ohladiti, zatim ukrasiti cokoladnim namazom, koji napravite na slijedeci naci.

Vrhnje zagrijati do tocke vrenja, zatim u nju dodati usitnjenu cokoladu i lagano miješati da se cokolada otopi. Ohladiti.

Dobije se lijep gust cokoladni namaz, koji možete samo namazati mafense ili ga mixerom umutiti u tzv. "ganas krem" pa vrecicom za ukrašavanje ukrasiti po želji.

## **Savet**