

# **Veseli kapkejksi**



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Za 12 kapkejka:**

- **2 jajeta**
- **9 kašikabrašna**
- **3 kašikekisele pavlake**
- **1 dl vrele vode**
- **50 mlulja**
- **2 kašikešecera**
- **1 kašicicapraška za pecivo**
- **1 prstohvatsode bikarbone**

### **Fil za punjenje:**

- **1 dlslatke pavlake**
- **100 g Menaž cokolade**

### **Fil za dekorisanje:**

- **2 dlslatke pavlake**
- **1 kašika eurokrema**

## **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom i toplom vodom. Dodati kiselu pavlaku, ulje, brašno i prašak za pecivo i malo soda bikarbone. Pleh za kapkejkse obložiti korpicama i u svaku rasporediti smesu. Peci oko 20tak minuta na 150 stepeni. Ostaviti da se ohlade.

Uzeti spravu za čišćenje paprike i užvaditi sredinu od svakog kapkejka, ne treba ici do dole samo do polovine testa.

Skuvati ganaš tako što prvo zagrejemo slatku pavlaku i u vruce dodamo cokoladu. Ostaviti u frižideru da se skroz ohladi. Nakon toga umutiti mikserom. Napuniti rupe na kapkejksima.

Umutiti slatku pavlaku i dodati kašiku krema. Dekorisati kapkejkse.

S obzirom da su veseli kapkejksi ja sam ih dekorisala sa fondan plocicama i nacrtala smajlice.

## **Savet**