ok kapkejks Cvet



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **125 g**putera
- **50 g**crne cokolade
- **1 kašicica**vanila ekstrakta
- **2**jajeta
- **1 šolja**brašna
- **1/2 šolje**šecera
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **1/4 šolje**mleka

okoladni fil:

- **100 g**neslanog omekšanog putera
- **50 g**crne cokolade
- **200 g** šecera u prahu
- **malo**mleka

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 190 stepeni C. U mafinarnik stavimo korpice. Umutimo kremasto puter, šecer i vanilu. Dodajemo jaje, jedno po jedno dok se dobro sjedine. Izmešamo prosejano brašno, otopljenu cokoladu i prašak

za pecivo i polako dodajemo, mešajuci u puter masu. Kao poslednje umešamo mleko.

Pecemo oko 15 minuta i kada se ohlade dekorišemo po želji. Ovde samo da dodam da je poželjno pre nego što pocnete da koristite brizgalicu kapkejk namažete obicnim filom, koji može biti i rei (šecer u prahu i puter).

Istopimo cokoladu u ciniji, koju smo stavili na šerpu sa malo vode na dnu (da ne dodiruje ciniju dok voda kuva). Ovaj metod koristimo samo sa cokoladom i za kolicinu cokolade u receptu za kapkejks. U posebnoj ciniji umutimo puter kremasto, dodajuci šecer i vanilu. Na kraju dodamo cokoladu i sve dobro izmutimo. Ako je masa precvrsta dodamo malo mleka. Umesto cokolade možte naravno koristiti i beli fil koji obojite, bojom za hranu, kao ja ovde. Kad se malo izveštim pravicu obavezno i dvobojno. Tu se naravno još mogu dodati zeleni listovi... Mašta nema granica.

Ovako.

Dekoracija je raena Ruskim brizgalicama, ja sam ih nedavno dobila i odahnula koliko je to lako, narocito za one, kao što sam ja sa dve leve ruke za dekorisanje. :)

Ima i neki dodatak, gde pre nego što stavite brizgalicu na dno kese stavite taj dodatak od tri dela, pa koristite tri kese sa razlicitim bojama.

Savet

Dobila sam set Ruskih brizgalica (kupljene u Americi na e bay, a italijanska izrada). E sad da li sam pravilno upotrebila izraz za ove produžetke na kesi kojom šaramo fil na kolaima i tortama, nisam sigurna, mada mi se ini svrsishodan. Javite ako postoji bolji. I nadam se da imate mogunosti da nabavite ovaj ruski set, jer ima toliko predivnih kombinacija i onako super je za nas amatere koji smo manje vini finim dekoracijama (ja prva). I samo da vam na osnovu mog iskustva javim utiske. Najbitnije u svemu je da se napravi malo vrši fil za ove brizgalice inae se cvet nee oblikovati lepo. Vežbam, vežbam...