

Crveni somotni kapkejks



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 šoljekakao
- 2,5 šoljebrašna
- 1 kašicicasode bikarbonate
- 1/2 kašicicesoli
- 1 šoljaomekšanog putera
- 2 šolješecera
- 1 šoljakisele pavlake
- 4jaja
- 1/2 šoljemleka
- nekoliko kapi crvene boje za hranu
- dekoracija

Priprema

Pripremimo sastojke. Predgrejemo rernu na 185 stepeni C. Umešamo, kakao, sodu bikarbonu, brašno i so u ciniji. U drugoj ciniji umiksamo puter, jaja, šecer, puter, kiselu pavlaku i boju oko 5 minuta. Postepeno odajemo mešavinu brašna, miksamo dok se sve lepo ne ujedini u glatku masu.

Uspemo u 12 korpica za kapkejks i pecemo oko 20 minuta. Ostavimo da se ohladi. Filujemo vrh sa vanila filom : umešamo 2 šolje šecera u prahu, 1 kašicica vanila ekstrakta i jedna kašicica vode.

Dekoriramo sa jestivim slicicama.

Ovako.

Savet

Za roendan jedne naše male prijateljice pravili smo ove kapkejs. Za dekoraciju smo koristili ove jestive slice.