

Vanila-limun cupcakes



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **80 g** maslaca
- **230 g** šecera
- **240 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **2** jajeta
- **2,5 dl** mleka
- **1** ekstrak vanile

Za fil:

- **6 dl** mleka
- **6 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **2** jajeta
- **1** ekstrakt limuna
- **1 kesica** želatina
- **5 dl** slatke pavlake

Priprema

Umutiti šećer i maslac. U drugoj činiji umutiti kratko jaja i mleko. Ubaciti aromu vanile.

Dodati brašno i prašak za pecivo, umutiti pa dodati mleko i jaja i izmešati toliko da se masa poveže i bude

glatka.

Sipati u korpice za cupcakes, malo više od polovine da budu pune. Pecite na 170 C, nekih 20-25 minuta.

Staviti 4,5 dl mleka i šećer da se kuvaju. U hladnu vodu staviti želatin da nabubri.

U 1,5 dl mleka dodati brašno, jaja i aromu limuna.

Kada mleko provri skloniti sa šporeta, umešati gustu masu od brašna i jaja, pa opet vratiti na šporet i na laganoj vatri kuvati još nekih 5 minuta. Dok se masa fino ne zgusne i fil ne izgubi brašnasti ukus.

Kada je gotovo skloniti sve sa šporeta i ubaciti nabubreli želatin, mešati dok se ne istopi u filu. Pokriti fil prozirnom folijom, da se ne skori površina i ostaviti da se ohladi.

Savet

Umesto ekstrakta vanile, možete koristiti i štapi vanile, a umesto ekstrakta limuna, možete narendati jednu koricu limuna.