

Vocni kapkejk



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 250 g šecera
- 2 kašebrašna
- 2/3 kesice praška za pecivo
- 1 kašamleka
- 100 g margarina
- 1 kašicica ekstrakta vanile

Za krem:

- 150 ml slatke pavlake
- 3 kašike šecera
- 1 kašicica ekstrakta vanile

I još:

- 2 kivija
- 1/4 nara

Priprema

Umutiti jaja penasto, (mutiti na najjačoj brzini 2-3 minuta), postepeno dodavati šecer, pa dodati ekstrat vanile. Sve dobro umutiti. Pomešati brašno i prašak za pecivo, pa dodatavati kašiku po kašiku smesi sa jajima muteci

sve vreme. Mleko i margarin staviti da ringlu da se margarin otopi, pa lagano dodavati smesi sa jajima i brašnom, muteci dok se ne sjedini. Izliti u pleh dobro uljem podmazan za mafine ili u korpice i peci 15 minuta na 180 C, u vec zagrejanoj rerni.

Umutiti slatku pavlaku sa šećerom i vanilom. Prohlaene mafine seci vodoravno na pola, pa filovati kremom donji deo.

Na fil reati voće po izboru. Ja sam izabrala kiselo voće, jer dolazi do izražaja i odlicno se slaže sa slatkim kremom i mafinima.

Poklopiti "kapičama" nafilovane polovine mafina, pa odozgo ukrasiti po izboru.

Savet