

## **Jafa kapkejk**



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 2jajeta
- **200** gbrašna
- **150** g šecera
- **200** mlkisele pavlake
- **100** gmargarina
- **1** kesicaprška za pecivo
- **3/4** cašesoka od pomorandže

#### **Za fil:**

- **1** kesicapudinga od cokolade i pomorandže (aleva puding)
- **400** mlmleka
- **4** kašikešecera
- **50** gmargarina

#### **I još:**

- **100** gcokolade za kuvanje
- 3mandarine

### **Priprema**

Umutiti šecer i jaja, dodati margarin sa sobne temperature, pavlaku, pa brašno, prethodno pomešano sa praškom za pecivo. Dodati i malo soka od pomorandže. Peci na 180 C, u prethodno zagrejanoj rerni 20 minuta. Kada bude gotovo, pokriti krpom par minuta, onda cackalicom izbuškati mafine i preliti sa po jednom kašicicom soka od pomorandže. Ostaviti da se hlađi.

300 ml mleka sa šećerom staviti na srednju temperaturu i cekati da mleko pocne da vri. U 100 ml mleka sipati prah pudinga i mešati da se razbiju grudvice, pa dodati u provrelo mleko i mešati dok se puding ne zgusne. Puding skloniti sa vatre, pa mu dodati margarin i mešati dok se ne istopi i sjedini sa pudingom.

okoladu otopiti na pari sa par kapi ulja. Mandarine iseci vodoravno na kolutove. Kada su se mafini i puding ohladili, na mafine stavljati puding, cokoladu i mandarine.

## Savet

Umesto ceenog soka pomorandže možete napraviti jaku multivitu sa ukusom pomorandže. Ja sam na mandarine posula prah multivite za jai ukus.