

Jafa kapkejk



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 200 g brašna
- 150 g šecera
- 200 ml kisele pavlake
- 100 g margarina
- 1 kesica praška za pecivo
- 3/4 čaše soka od pomorandže

Za fil:

- 1 kesica pudinga od čokolade i pomorandže (aleva puding)
- 400 ml mleka
- 4 kašike šecera
- 50 g margarina

I još:

- 100 g čokolade za kuvanje
- 3 mandarine

Priprema

Umutiti šećer 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 zagrejanj rerni 20 minuta. Kada bude gotovo, pokriti krpom par minuta, onda cackalicom izbuškati mafine i preliti sa po jednom kašičicom soka od pomorandže. Ostaviti da se hladi.

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.