

Kapkejk



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 10 kašika šecera
- 1 kesica praška za pecivo
- 10 kašika mleka
- 2 kašike kakaoa
- 10 kašika ulja
- 10 kašika brašna
- 100 g čokolade (ili neko suvo voće)

Za fil:

- 200 ml mleka ili kisele vode
- 100 g šlaga

Priprema

Kora: Odvojiti belance od žumanca. Belanca mutiti sa šećerom (dok ne postane penasto), zatim dodati žumanca, 10 kašika mleka, 2 kašike kakaoa, 10 kašika ulja, 10 kašika brašna i 1 prašak za pecivo.

Ako ste se odlucili za čokoladni kapkejk, u koru stavite 50 g izrendane čokolade, sve to dobro promešati, staviti u papirne korpice i peći na 220 C, 30 minuta.

Fil: 200 ml mleka (hladno) i šlag dobro umutiti. I kada se kolac ohladi filovati sa šlagom (pomocu šprica,

najlepše) i preko šlaga staviti po malo rendane cokolade ili nekog suvog voca na svaki kapkejk.

Savet

U testo mozete stavljati i suvo grozdje i brusnice ili bilo koje suvo voce po zelji, ne mora samo cokolada.
Uzivajte, prijatno :)