

Šareni kapkejkovi (cokoladni, vocni i sa kokosom)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za cokoladne kapkejkove:

- 2 jajeta
- 150 mlulja
- 270 gšecera
- 375 mlmleka
- 375 gbrašna
- 3 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo
- 200 gcokolade

Za vocne kapkejkove:

- 2 jajeta
- 20 kašikašecera
- 12 kašikaulja
- 24 kašikemleka
- 24 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 100 gvišanja ili voca po želji

Za kokos kapkejkove:

- 1 jaje
- 180 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera

- 2 dl mleka
- 1 dl ulja
- 150 g brašna
- 30 g kakaoa
- 1/2 kašičice sode bikarbone
- 1/3 kesice praška za pecivo
- 60 g kokosa

Za ukrašavanje:

- 250 g šlaga
- 3 dl hladne vode
- roza boja u prahu
- ukrasne mrvice
- perlice
- zvezdice
- cvetici

Priprema

Čokoladni: Umutiti jaja sa šećerom, dodati ulje i mleko. Posebno pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao. Sjediniti smesu. U odgovarajuće kalupe staviti papirne korpice za pečenje, sipati smesu do 2/3 korpice, pa u svaki otvor staviti po 2 kocke izlomljene čokolade. Peci u zagrejanj rerni oko 20 minuta na 200 stepeni.

Vocni: Umutiti jaja sa šećerom, dodati ulje i mleko. Posebno sjediniti brašno sa praškom za pecivo, pa polako dodati u prethodnu smesu. Dobro sjediniti. U odgovarajuće kalupe staviti papirne korpice, sipati smesu do 2/3 korpice, pa u svaki otvor staviti po nekoliko višanja. Peci u zagrejanj rerni oko 20 minuta na 200 stepeni.

Kokos: Umutiti jaje sa šećerom i vanilin šećerom, dodati ulje i mleko. Posebno pomešati brašno, kakao, sodu bikarbonu i prašak za pecivo, pa dodati prethodnoj smesi. Na kraju umešati i kokos. U odgovarajuće kalupe staviti papirne korpice, sipati smesu do 2/3 korpice i peci u zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Pecene kolacice ohladiti pre ukrašavanja.

Umutiti šlag sa hladnom vodom, pa u jedan deo dodati rozu boju u prahu. Sipati šlag u špric i ukrasiti kapkejkove.

Pustiti mašti na volju i poređati ukrasne mrvice, zvezdice, perlice...

Savet