

## *Kapkejk od jagoda*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Biskviti:**

- **90** gmaslaca, ako pecete u tavi
- **1/2 kašičice**vanilin ekstrakta
- ili **1** vanilin šećer
- **100 g**šećera
- **2**jajeta
- **150 g**brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **2 kašike**ravne kisele pavlake
- **2 kašike** džema od jagoda

#### **Sam od bjelanjaka:**

- **220 g**šećera
- **80 ml**vode
- **2**bjelanjka
- **6 jagoda**za ukras

### **Priprema**

U dublju zdjelu staviti omekšali maslac, šećer, vanilu i dobro izmutiti, dodati jaja, pa još malo mutiti, zatim dodati brašno i prašak za pecivo, pa miješati dok se spoje. Pripremiti kalup sa košaricama za cupcake, puniti svaku košaricu, staviti malo marmelade od jagoda i cackalicom 2-3 puta, kružno obici (kao za mramorni). Peci u predhodno zagrijanu rernu na 180 C, oko 20 minuta. Dok se cupcake pece, pripremiti šam za cupcake. U šerpicu staviti šećer i vodu i kuhati kao za serbe... Mora dostignuti 116C na termometru za šećer. Tako pripremljen šećer lagano sipati u umucene bjelanjke, mutiti sve dok bjelanci ne uduoplaju volumen i ostane bijela pjena na zici od mixera. Tako umucene bjelanjke staviti u vrecicu za ukrašavanje i ukrasiti cupcake!!!

## **Savet**

Pekla sam ih u papirnim kosaricama a nakon pecenja sam dodala ukras od papira. Inace se mogu peci i u soljama za kafu ako nemate kalup za mafense.