

Kapkejk od jagoda



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Biskviti:

- **90** gmaslaca, ako pecete u tavi
- **1/2** kašicicevanilin extrakta
- ili 1 vanilin šecer
- **100** gšecera
- 2jajeta
- **150** gbrašna
- **1** kašicica praška za pecivo
- **2** kašikeravne kisele pavlake
- **2** kašike džema od jagoda

Sam od bjelanjaka:

- **220** gšecera
- **80** mlvode
- 2bjelanjka
- **6** jagodaza ukras

Priprema

U dublju zdjelu staviti omekšali maslac, šecer, 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 peče, pripremiti šam za cupcake. U šerpicu staviti šecer i vodu i kuhati kao za serbe... Mora dostignuti 116C na termometru za šecer. Tako pripremljen šecer 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.