

Veseli kapkejksi



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za 12 kapkejka:

- 2 jajeta
- **9 kašika** brašna
- **3 kašike** kisele pavlake
- **1 dl** vrele vode
- **50 ml** ulja
- **2 kašike** šećera
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1 prstohvat** sode bikarbone

Fil za punjenje:

- **1 dl** slatke pavlake
- **100 g** Menaž čokolade

Fil za dekorisanje:

- **2 dl** slatke pavlake
- **1 kašika** eurokrema

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom i toplom vodom. Dodati kiselu pavlaku, ulje, brašno i prašak za pecivo i malo soda bikarbone. Pleh za kapkejkse obložiti korpicama i u svaku rasporediti smesu. Peci oko 20tak minuta na 150 stepeni. Ostaviti da se ohlade.

Uzeti spravu za cišćenje paprike i uzvaditi sredinu od svakog kapkejka, ne treba ici do dole samo do polovine testa.

Skuvati ganaš tako što prvo zagrejemo slatku pavlaku i u vruce dodamo cokoladu. Ostaviti u frižideru da se skroz ohladi. Nakon toga umutiti mikserom. Napuniti rupe na kapkejklima.

Umutiti slatku pavlaku i dodati kašiku krema. Dekorirati kapkejkse.

S obzirom da su veseli kapkejkli ja sam ih dekorisala sa fondan pločicama i nacrtala smajlice.

Savet