

# **Vocni kapkejk**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **2** jajeta
- **250** g šećera
- **2** cašebrašna
- **2/3** kesiceprška za pecivo
- **1** cašamleka
- **100** g margarina
- **1** kašicica ekstrata vanile

### **Za krem:**

- **150** ml slatke pavlake
- **3** kašike šećera
- **1** kašicica ekstrata vanile

### **I još:**

- **2** kivija
- **1/4** nara

## **Priprema**

Umutiti jaja penasto, (mutiti na najjacoj brzini 2-3 minuta), postepeno dodavati šefer, pa dodati ekstrat vanile. Sve dobro umutiti. Pomešati brašno i prašak za pecivo, pa dodatavati kašiku po kašiku smesi sa jajima muteci

sve vreme. Mleko i margarin staviti da ringlu da se margarin otopi, pa lagano dodavati smesi sa jajima i brašnom, muteci dok se ne sjedini. Izliti u pleh dobro uljem podmazan za mafine ili u korpice i peci 15 minuta na 180 C, u vec zagrejanoj rerni.

Umutiti slatku pavlaku sa šecerom i vanilom. Prohlaene mafine seci vodoravno na pola, pa filovati kremom donji deo.

Na fil reati voce po izboru. Ja sam izabrala kiselo voce, jer dolazi do izražaja i odlicno se slaže sa slatkim kremom i mafinima.

Poklopiti "kapicama" nafilovane polovine mafina, pa odozgo ukrasiti po izboru.

### **Savet**