

Crveni somotni kapkejks



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 šoljekakao**
- **2,5 šoljebrašna**
- **1 kašicica sode bikarbune**
- **1/2 kašicice soli**
- **1 šolja omešanog putera**
- **2 šolje šecera**
- **1 šoljakisele pavlake**
- **4 jaja**
- **1/2 šoljemleka**
- **nekoliko kapic crvene boje za hranu**
- **dekoracija**

Priprema

Pripremimo sastojke. Predgrejemo rernu na 185 stepeni C. Umešamo, kakao, sodu bikarbonu, brašno i so u ciniji. U drugoj ciniji umiksamo puter, jaja, šecer, puter, kiselu pavlaku i boju oko 5 minuta. Postepeno odajemo mešavinu brašna, miksamo dok se sve lepo ne ujedini u glatku masu.

Uspemo u 12 korpica za kapkejks i pecemo oko 20 minuta. Ostavimo da se ohladi. Filujemo vrh sa vanila filom : umešamo 2 šolje šecera u prahu, 1 kašicica vanila ekstrakta i jedna kašicica vode.

Dekorišemo sa jestivim slicicama.

Ovako.

Savet

Za roendan jedne naše male prijateljice pravili smo ove kapkejks. Za dekoraciju smo koristili ove jestive slike.