

# Izvrnuti kapkejkovi sa kruškama i jabukama

Kapkejk u karamel sosu sa voćem

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 50 Min.



## Sastojci:

### Podloga:

200 g brašna  
100 g šećera  
50 g putera/maslaca  
1 jaje  
1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo

### Karamel:

200 g šećera  
vode

### Voćni sloj:

1 kruške  
2 jabuka  
slatke pavlake  
slatke pavlake  
1 kesica Dr. Oetker Cimet šećera  
200 g šećera  
50 g oraha

- 1 Pomešati brašno sa praškom za pecivo. Dodati ih iz dva puta u šećer, hladan puter i jaje koji su već sjedinjeni.
- 2 Mesiti da se sve lepo ne ujednači. Ostaviti kratko u frižider da se odmori.
- 3 Kada se testo odmori, rastanjiti ga na malo brašna i seći okrugle oblike, prečnika modle u kojoj će se peći.
- 4 Karamelizovati šećer sa malo vode. Jabuke i kruške iseći na kockice.
- 5 Sipati u svaki kalup karamel (utrošiti polovinu karamela), pa kockice kruške i jabuke, posuti sve cimet šećerom i onda preko rasporediti testo.
- 6 Peći na 170 stepeni, 30-35 minuta.
- 7 U ostatak karamela sipati seckane orahe i izliti u pleh da se stegne.
- 8 Sačekati da se kapkejkovi malo ohlade, pa ih izvaditi i servirati ukrašene slatkom pavlakom i karamelom sa orasima.