

# Letnji mohito kapkejkovi

Iznenadite svoje goste pripremom kapkejkova sa svežavajućim mohito ukusom.

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



## 1 Osnova:

Umutiti jaja i šećer. Dodati puter sobne temperature, brašno, prašak za pecivo, koricu limete i mleko. Sve ravnomerno umutiti. Sipati u kalupe i peći 22 minuta na 170 C.

## 2 Sirup:

Šećer, vodu, nanu, koru i sok od dve limete skuvati i ostaviti da se ohladi.

## 3 Ogledalo glazura:

Želatin preliti vodom i pustiti da nabubri. Belu čokoladu, pavlaku i mleko sipati u visoku i usku posudu. Zagrejati šećer, glukozu i vodu i kuvati do 105 stepeni. Nabubrela želatin sipati u posudu sa belom čokoladom. Preliti vrelim sirupom preko bele čokolade, sjediniti štapnim mikserom, dodati plavu boju.

## 4 Krem:

U posudi penasto umutiti puter sobne temperature, maskarpone, šećer u prahu, koricu limete.

## Sastojci:

### Osnova:

200 g brašna  
100 g šećera žutog  
kora 2 limete  
150 g putera/maslaca  
3 jaja  
150 ml mleka  
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo

### Sirup:

100 ml vode  
sok i kora 2 limete  
10 grančica/e nane

### Ogledalo glazura:

75 g šećera  
75 g glukoze  
75 g bele čokolade  
1 kašika slatke pavlake  
2 kašika/e mleka  
40 ml vode  
5 g Dr. Oetker Želatin beli mleveni  
40 ml vode za želatin  
Dr. Oetker Boja za kolače plava

### Krem:

150 g putera/maslaca  
180 g maskarpone sira  
300 g šećera u prahu  
kora jedne limete

### Dekoracija:

100 g Dr. Oetker Mleveni keks za torte i kolače

### Koktel:

100 g šećera žutog  
60 ml belog ruma  
500 ml gazirane vode  
2 limete  
sveža nana

**5 Koktel:**

U avanu pomešati nanu, šećer, koricu limete, sipati u visoku posudu, dodati rum i dobro promešati. Sipati led u čaše, smešu sa rumom i dopuniti gaziranom vodom.

**6 Serviranje:**

Kapkejkove zaliti sirupom, naneti na njih puter krem i dekorisati suncobranima, mlevenim keksom, svežom nanom. Na veliki tanjir za serviranje posuti ogledalo glazuru na jednu polovinu, drugu premazati sa malo krema, po kremu posuti keks. Poređati kapkejkove na mleveni keks. Služiti sa koktelom pored.