

# Limun kapkejkovi sa borovnicama

Zasladite dan sebi i svojim najmilijima uz zanimljivu kombinaciju ukusa.

15 Mafina



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 45 Min.



## Sastojci:

### Osnova:

200 g brašna  
175 g šećera  
1 kašičica Dr. Oetker Praška za pecivo  
2 jaja  
100 g putera/maslaca  
50 ml ulja  
130 ml jogurta  
100 ml soka od limuna  
kora jednog limuna  
5 ml Dr. Oetker Arome vanila  
Dr. Oetker Boja za kolače žuta

### Punjenje:

100 g borovnica  
40 g šećera  
10 g Dr. Oetker Gustin  
50 ml vode  
kora jednog limuna

### Krem:

2 jaja  
130 g šećera  
120 g putera/maslaca  
150 ml slatke pavlake  
100 ml soka od limuna  
kora jednog limuna  
Dr. Oetker Boja za kolače žuta

### Dekoracija:

1 kesica Dr. Oetker Dekor Mix perle

### Limunada:

300 ml vode  
4 limuna  
kora dva limuna  
120 g šećera žutog  
700 ml gazirane vode  
10 g kurkuma  
10 borovnica  
4 koluta limuna

## 1 Osnova:

U dve posude odvojeno pomešati sve suve i vlažne sastojke. Vlažne sastojke sipati u suve uz konstanto mešanje. Masu izliti u kalupe i peći na 170 C, 22 minuta.

## 2 Punjenje:

U šerpu staviti borovnice, koru limuna i šećer. Kuvati dok se borovnice ne raspadnu. Razmutiti gustin u malo vode i dodati u šerpu. Kuvati još 5 minuta.

## 3 Krem:

Umutiti slatku pavlaku u šlag, sve ostale sastojke staviti u šerpu i kuvati na umerenoj temperaturi uz konstantno mućenje žicom dok masa ne postane gusta i kompaktna. Ohladiti krem i spojiti sa slatkom pavlakom.

## 4 Limunada:

U avanu pomešati koricu limuna i žuti šećer. U bokal sipati limunov sok, kurkumu i sadržaj avana. Naliti hladnom gaziranom i običnom vodom, promešati. Na dno čaše staviti borovnice, kolutove limuna i naliti limunadu.

5 Serviranje:

Hladne mafine zarezati nožem i napuniti punjenjem od borovnica, na mafin staviti krem od limuna i posuti miksom šarenih dekor perli.