

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 komada 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 komada 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 komada limuna
kora dva limuna
120 g šećera žutog
700 ml gazirane vode
10 g kurkuma
10 komada borovnica
4 komada 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.



Dr. Oetker d.o.o.

5 Serviranje:

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



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300