

Ljuti čokoladni kapkejk

Čili čoko kapkejk

24 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 30 Min.



- 1** Pomešati sve suve sastojke osim ljute paprike i šećera. U drugoj posudi žicom umutiti jaja, šećer i ulje. U umućenu smesu, dodati vodu i mleko, a zatim spojiti sa suvim sastojcima.
- 2** Sipati u kalupe za pečenje, ne puniti ih do vrha. Nakon napunjenih 12 kalupa, u preostalu masu dodati ljutu papriku i naliti u preostalih 12 kalupa. Peći na 170°C, bez ventilatora, 8-10 minuta. Pečeni su kada na dodir testo ulegne, a zatim odmah vrati u pravobitni oblik.
- 3** U odgovarajuću posudu staviti slatku pavlaku da se zagreje. U nju dodati iseckanu crnu čokoladu i mešati dok se ne rastopi. Sipati u tanjir i ostaviti sa strane da se prohladi. Omekšali puter dobro umutiti mikserom. Spojiti sa čokoladnim delom i samo lagano promešati.
- 4** Naneti krem uz pomoć dresir kese. Ljute kapkejkove na kraju posuti čokoladnim mrvicama, a na čokoladne staviti ukrasna srca.

Sastojci:

Osnova:

90 g brašna (tip 400 meko)
90 g šećera
15 g Dr. Oetker Kakao
0,25 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
0,25 kašičice Dr. Oetker Sode bikarbone
75 ml ulja
60 ml mleka
60 ml vode
ljute paprike u prahu

Krem:

100 g crne čokolade (40% kakao delova)
130 ml slatke pavlake biljne
1 kašičica Dr. Oetker Arome vanila
100 g putera/maslaca

Dekoracija:

Dr. Oetker Dekor Kakao mrvice
ukrasna srca