

Punjeni šareni kapkejk

Neodoljivo ukusni kapkejk punjen kremom i šarenim bombonicama.

10 kapkejkova



Jednostavno

Vreme pripreme 40 Min.



Sastojci:

Testo:

1 kutija Dr. Oetker Cupcake
1 jaje
7 kašika/e ulja
100 ml vode

Punjenje:

70 g šarenih bombona

Krem:

200 ml hladnog mleka
10 kapi Dr. Oetker Boje za kolače žute
10 kapi Dr. Oetker Boje za kolače crvene
10 kapi Dr. Oetker Boje za kolače plave
10 kapi zelene boje za kolače

- 1 Poslažite papirne korpice na tepsiju za pečenje. Podesite rernu na željenu temperaturu i uključite je da se zagreje.

Rerna sa ventilatorom: 180°C.
Gornji i donji grejač: 180°C.

- 2 Priprema testa:

Sipajte smesu za testo u posudu za mešanje i dodajte jaje, ulje i vodu. Ručnom mutilicom ili viljuškom mešajte 2-3 minuta. Ravnomerno rasporedite testo u korpice i stavite da se peče.

Vreme pečenja: oko 20-25 minuta
Izvadite iz rerne i ostavite da se ohladi 15-20 minuta.

3 Oblikovanje i punjenje:

Skinite kapicu dubine 1 cm sa kapkejka koristeći kašičicu, tako da ostavite obod od testa. Napravite rupu u kapkejku laganim pritiskanjem kašikom. Izmrvite kapice koje ste skinuli sa kapkejkova u činiju. Presecite bombone na dva dela. Sipajte hladno mleko u posudu za mešanje i dodajte smesu za krem. Mutite mikserom u početku malom brzinom, a potom većom brzinom 2 minuta. Podelite krem na 4 jednaka dela. Dodajte boje za hranu i promešajte krem kašikom tako da dobijete 4 različite boje. Ravnomerno podelite komadiće čokolade, dodajte ih u šarene smese i pomešajte kašikom. Sipajte kreme u kese za dekorisanje sa vrhom u obliku zvezde. Stavite bombone u rupu na kapkejku. Napunite ih kremom. Dok držite korpicu sa kapkejkom u jednoj ruci, prekrijte kapkejk izmrvljenim testom laganim pritiskanjem dlanom druge ruke. Poslužite odmah ili ostavite da se ohlade u frižideru.