

Voćna salata kapkejkovi

Soćni kapkejkovi sa ovsenim pahuljicama i voćem.

8 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 60 Min.



1 Osnova:

Izblendati jabuku i bananenu. Pomešati brašno, dodati prethodno samlevene pahuljice, prašak za pecivo, koru pomorandže i šećer. Izblendanu jabuku i bananu pomešati sa jajima i dodati u suve sastojke. Sjediniti sve. Sipati u korpice za kapkejkove. Peći 25 minuta na 170 C.

2 Krem:

Izblendati banane, umutiti ih sa dve kesice šlag pene i malo arome vanile. Dodati žutu boju za kolače.

3 Voćna salata:

Voće za salatu oprati i oljuštiti. Mandarine i polovinu pomorandže odvojiti po kriškama, drugu polovinu iseći na zalogaje, kivi i ananas iseći na krugove. Ananas i jabuke na kocke 1x1 cm. Banane i jabuke preliter limunovim sokom. Rastopiti belu čokoladu i dodati ulje. Gotove rozen kore seći na kvadrate 10x10 cm, a zatim na trouglove. Trouglove premazati rastopljenom belom čokolodom. Redati čokoladne trouglove i voće. Napraviti preliv za torte i premazati voće.

Sastojci:

Osnova:

100 g brašna
70 g Dr. Oetker Ovsene pahuljice
1 banana/e
1 jabuka
1 jaje
80 g šećera
0,5 kesice Dr. Oetker Praška za pecivo
kora jedne pomorandže

Krem:

2 kesice Dr. Oetker Šlag pene
3 banana/e
5 ml Dr. Oetker Arome vanila
Dr. Oetker Boja za kolače žuta

Voćna salata:

1 nara
3 pomorandže/i
2 limuna
6 kivija
4 mandarina
2 banana/e
2 zelene jabuke
200 g ananasa konzerviranog

Čokoladni trouglovi:

1 pakovanje Dr. Oetker Rozen kore
100 g bele čokolade
2 kašika/e ulja

Preliv za voćnu salatu:

1 kesica Dr. Oetker Preliva za tortu prozirnog
voda
šećer