

Voćni kapkejk

Kapkejk sa belom čokoladom i malinama

12 Porcija/e



Zahteva određeno umeće



Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Osnova:

180 g brašna (tip 400 meko)
160 g šećera
0,5 kašičice Dr. Oetker Praška za pecivo
150 g malina
2 jaja
140 ml ulja
100 ml vode

Krem:

2 kesice Dr. Oetker Šlag pene
100 ml mleka
100 g bele čokolade

Dekoracija:

malina
sveža menta

- 1 Pomešati sve suve sastojke osim šećera. U blender (seckalici) usitniti maline.
- 2 Žicom umutiti jaja i šećer, pa dodati ulje i vodu. Pomešati umućenu smesu sa suvim sastojcima i malinama.
- 3 Sipati u kalupe za pečenje do 2/3 zapremine kalupa. Peći na 170 stepeni, bez ventilatora, 18-20 minuta. Pečeni su kada se na dodir testo ulegne, a zatim odmah vrati u pravobitni oblik.
- 4 Umutiti šlag sa mlekom i u to lagano sipati istopljenu i prohladenu belu čokoladu. Dobro promešati.
- 5 Ohladiti kapkejkove i naneti krem uz pomoć dresir kese. Ukrasiti malinama i listićima sveže mente.