

Bombone: Kapkejk Negde iza duge

Negde iza duge cupcakes

110 g margarina

so

burbon vanila

110 g šećera

2 jaja

110 g brašna

crvena, plava, ljubičasta i zelena boja za hranu

100 g bombona po izboru

200 g šlaga za dekoraciju

Način pripreme

Omekšao margarin penasto umutiti sa šećerom. Vanilu preseći na pola i izvaditi sredinu, pa dodati u posudu sa margarinom. Dodati so, jedno jaje i malo brašna. Sve umutiti, pa dodati drugo jaje i postepeno dodavati ostatak brašna uz konstantno mućenje. Ovako pripremljenu masu podeliti u 5 posuda, jednu posudu ostaviti sa strane, u ostale dodati po boju i promešati. U kalup staviti korpice za cupcakes i naizmenično sipati po kašičicu od svake mase. Puniti do 2/3 kalupa i čačkalicom promešati kako bi se boje stopile. Peći 15 minuta na 160 stepeni sa upaljenim ventilatorom. Gotove i prohladene cupcakes duginih boja ukasiti šlagom celim i mrvljenim svilenim bombonama.