

Kap Kejk

Za 12 komada

100 g margarina
60 g čokolade
60 g kakaa
80 g brašna
1 kesica praška za pecivo
2 jaja
150 g šećera
30 ml pavlake za kuvanje
 $\frac{1}{2}$ kašičice muskatnog oraha
30 g milerama

Preliv od krem sira

100 g mlečnog margarina
100 g krem sira
200 g šećera u prahu
štapić vanile
rendana kora limuna

Dekoracija

mleveni lešnik
kandirano voće
malina
pomorandžina kora

Način pripreme

1. Zagrejati rernu na 180 stepeni. Na pari istopiti čokoladu, margarin i kakao, izmešati sastojke tako da se dobije homogena masa. Ostaviti da se ohladi.
2. Pomešati brašno i prašak za pecivo.
3. Umutiti jaja i šećer dok se ne dobije kremasta masa, dodati vanilu i muskatni oraščić. Uz lagano mešanje dodati masu od čokolade, polovinu brašna, a zatim mileram i pavlaku pa na kraju ostatak brašna. Mešati dok se ne dobije gusta homogena masa.
4. Masu sipati u papirne modle i peći 15-20 minuta.
5. Preliv: margarin, krem sir, šećer u prahu, koru od limuna i štapić vanile izmešati da se dobije kompaktna masa.
6. Na gotov cup cake sipati preliv. Dekorirati po želji: mleveni lešnik, kandirano voće, malina, pomorandžina kora.