

Vanila kapkejks

Za 8 komada

Sastojci:

- 100 g brašna
 - 1 ravna kašičica praška za pecivo
 - prstohvat soli
 - 80 g blanširanih badema, mlevenih
 - 125 g putera
 - 2 jaja
 - 125 g šećera
 - 110 ml jogurta
 - 1 kašičica ekstrakta vanile
-
- 200 g maskarpone sira
 - 250 ml slatke pavlake
 - 3 kašike šećera u prahu ili po ukusu
-
- sušene laticice ruže, za dekoraciju

Priprema:

Sve namirnice izvadite ranije iz frižidera kako bi bile sobne temperature. Spremite pleh za mafine pa rupe popunite papirnatim korpicama. Upalite rernu da se greje na 180°C.

Otopite puter na laganoj vatri i ostavite da se prohladi. Žicom umutite jaja, šećer, jogurt i vanilu. Prosejte brašno, dodajte mu so, bademe i prašak za pecivo. U smesu sa jajima sipajte smesu sa brašnom pa promešajte tek toliko da se sastojci povežu, nemojte previše da mutite smesu. Puniti korpice skoro

do vrha. Pecite oko 15-18 minuta ili dok čačkalica ubodena u testo ne izađe suva. Izvadite ih iz rerne, ostavite par minuta u kalupu pa ih izvadite na rešetku i ostavite da se skroz ohlade.

Frosting spremite tako što umutite slatku pavlaku. U drugoj činiji pomešajte šećer i maskarpone pa sjedinite. Dodajte u slatku pavlaku pa umutite par puta mikserom dom smesa ne postane gusta. Filujte kapkejkse uz pomoć šprica. Dekorišite sa sušenim laticama ruže i poslužite.