

Kapkejks sa bostonskim kremom i čokoladnom glazurom sa lavandom

Sastojci:

za biskvit:

220g brašna

225g šećera

1 i 1/2 kašičica praška za pecivo

1/2 kašičice soli

170g putera, iseckan na 12 komadića i odležan na sobnoj temperaturi

3 velika jaja

200ml mleka na sobnoj temperaturi

1 i 1/2 kašičica ekstrakta vanile

za bostonski krem:

320ml slatke pavlake

3 krupna žumanca

75g šećera

Prstohvat soli

4 kašičice gustina

30g putera

1 i 1/2 kašičice ekstrakta vanile

za čokoladnu glazuru:

225g čokolade, iseckane na manje komade

160ml slatke pavlake u kojoj ste ostavili 1 kašičicu sveže i 1 kašičicu sušen lavande (cvetovi) i ostavili da prenoći u frižideru

3 kašike svetlog kukuruznog sirupa (može i bez njega)

Par cvetova sveže lavande za dekoraciju

Priprema:

Najpre napravite bostonski krem i to ako hoćete dan unapred. Zagrejte slatku pavlaku u šerpici na srednje jakoj vatri. U posebnoj posudi umutite jaja, šećer, so, i na kraju dodajte gustin. Zatim dodajte par kašika zagrejane pavlake. Tu smesu umešajte u kipuću slatku pavlaku. Mešajte žicom za mućenje par minuta dok ne dobijete dovoljno gustu smesu. Kada je krem gotov umešajte u njega puter i ekstrakt vanile. Stavite ga u keramičku posudu, pokrijte plastičnom folijom i odmah ga smestite u frižider da odstoji 2 sata.

Pre nego što počnete da pravite biskvit zagrejte rernu na 175C (350F) i nauljite pleh za kapkejks (12 komada). Nema potrebe da stavljate papirnate kapice jer će preko njih ići

čokoladna glazura.

Prosejte brašno, dodajte mu prašak za pecivo i so. Mikserom umešajte puter, komad po komad, dok ne dobijete sipkavu smesu. Zatim dodajte jaja, komad po komad. I na kraju mleko i ekstrakt vanile. Pojačajte brzinu miksera i mešajte testo dok ne postane glatko, 1-3 minuta.

Sipajte umućenu smesu u pleh i pecite 18-20 minuta. Pošto ih izvadite iz rerne ostavite ih 10 minuta u plehu, a zatim kapkejks postavite na rešetku za hlađenje.

Kada su kapkejks ohlađene oštrom nožem ih izdubite, ali sačuvajte komade koje ste dobili, oni će vam služiti kao poklopci. Njims ćete vrh takođe odseći. Popunite rupe sa bostonskim kremom, oko 2 kašike po komadu, i poklopite kapkejks kapicama (vidi sliku)

Napravite čokoladnu glazuru tako što ćete istopiti čokoladu i dodati joj slatku pavlaku u kojoj je bila lavanda. Dodajte na kraju kukuruzni sirup. Kada ste dobili glatku smesu ostavite glazuru da se hladi oko 20 minuta. Stavite kapkejks na rešetku ispod koje ste stavili masni papir i pospite ih glazurom. Na kraju dodajte par cvetova lavande na vrh dok je glazura još topla.