

## קאפקייקס עם קרם וניל פצפוצים וג'לי פטל



### רכיבים

- 1/2 2/1 כוסות קמח תופח אסם 1 ק"ג
- 1/2 2/1 כפית מלח
- 3/4 4/3 כוס חלב
- גרם חמאה בטמפרטורת החדר
- 1/2 2/1 כוס סוכר לבן
- ביצה
- חבילה פודינג אינסטנט בטעם וניל עם פצפוצי שוקולד
- כוס חלב
- מיכל שמנת מתוקה
- חבילה ג'לי פטל 85 גרם אסם

### הכנה

1. מחממים את התנור ל-190 מעלות, ומשמנים את תבניות המאפינס.
2. מערבבים בקערה אחת קמח ומלח.
3. מקציפים בקערת מיקסר את החמאה עם הסוכר. מוסיפים את הביצים, ומערבבים במהירות נמוכה, עד שהביצים מתערבבות לגמרי עם החמאה.
4. מוסיפים את תערובת הקמח והחלב לסירוגין, חצי בכל פעם, ממשיכים לערבב עד לקבלת תערובת אחידה.
5. ממלאים את תבניות המאפינס עד לשלושת רבעי מגובה התבנית, ואופים כ-20 דקות.
6. מצננים במקרר לפחות 15 דקות לפני המילוי.
7. הכנת המילוי: מקציפים בקערת המיקסר במהירות גבוהה כ-3 דקות פודינג, חלב ושמנת מתוקה, עד לקבלת קרם יציב. מעבירים למקרר עד לשימוש.
8. מוציאים מכל קאפקייק כף בצק אפוי מהמרכז. ממלאים כל קאפקייק במילוי קרם הווניל פצפוצים, ומחזירים לתבנית (מומלץ להשתמש בשקית זילוף עם פיה עבה). מחזירים למקרר.
9. מכינים את ג'לי הפטל לפי הוראות ההכנה ע"ג האריזה, מצננים כ-2 דקות ויוצקים מעל הקאפקייק שנמצאים בתבנית, ומחזירים למקרר.
10. כאשר הג'לי התקרר ויציב למגע, ניתן לשחרר בזהירות מהתבנית ולהגיש. בתיאבון!

70 דקות

12 servings 12