

Adventski vijenac od keksi?a :)

Prije par godina na blog sam postavila post kako napraviti [doma Adventski vijenac](#) :) i moram re?i da je to jedan od naj?itanijih postova na blog, a nema veze sa hranom hehe :)

Zato sam ove godine željela opet napraviti jedan tutorial, ali da je malo bliži samoj temi bloga - slastice.

Predstavljam vam moj adventski vijenac od keksi?a :) Možete ga personalizirati po vašoj želji, sa svime što imate doma ili se poigrati ?okoladom i royal icingom.

Pro?itajte sve savjete i recepte u nastavku :)



Sastojci za keksi?e:

170 g maslaca
150 g še?era
1 jaje
1 mahuna vanilije
280 g brašna
1/2 žli?ice Dolcela praška za pecivo

Sastojci za ukrašavanje i pe?enje:

kalup za zvijezdice i kruži?*

kalup za torte promjera 26 cm za izrezivanje obru?a*

kalup rpomjera 18 cm za izrezivanje sredine*

Po želji:

bijela ?okolada
?okolada za kuhanje
jestive šljokice - še?eri u boji
fondan
vre?ica za zamrzavanje ili slasti?arska vre?ica

* za to vam može poslužiti što god imali doma :)



U mikseru misati maslac i še?er da se povežu, cca 5 minuta. Ugasiti mikser i silikonskom špatulicom malo pokupiti mješavinu sa strane posude.

Dodati jaje i miksati. Sjemenke pola mahuhe vanilije tako?er dodati i nastaviti miksati cca 2 minute.

Suhe sastojke pomiješati. Miser smanjiti na nižu brzinu i lagano dodavati brašno dok se sve ne poveže. Izme?u dva papira za pe?enje razvaljati koru veli?ine jednog pleha i ostaviti u hladnjaku na 1 sat.

Pe?nicu zagrijati na 180 stupnjeva i iz hladnjaka izvaditi masu za keksi?e i rezati sljede?e:

1 veliki krug sa kalupom promjera 26 cm + u taj isti krug utisnuti kalup 18 cm da ispade obru? za vijenac

4 kruga promjera svije?a

4 manje zvjezdice

4 ve?e zvjezdice

Sve posložiti na pleh i pe?i 10 minuta, dok rubovi ne porumene. Ostaviti na plehu da se ohlade i o?vrste.



I sad možemo na najzabavniji dio - ukrašavanje. Dat ću vam par savjeta i fotki kako sam ja napravila jer sam koristila ono što sam već imala doma.

Veliki obroč postavite na tanjur ili tacnu na kojoj će stajati. Rastopila sam bijelu čokoladu, stavila u vrećicu za zamrzavanje te odrezala jedan vrh i ukrasila donji dio obroča.



Svaki keksi? sam obrubila bijelom ?okoladom i posipala jestivim šljokicama.

Zapamtite da vam bijela ?okolada služi kao lijepilo, pa svaki keksi? tako pri?vrstite na vijenac.

Sve ostaje na vama, a ja sam radila sljede?e: na jedan okrugli keksi? sam ?okoladom zalijepila svije?u. To sam zalijepila ?okoladom na zvijezdu, a zvijezdu na obru?. I tako na sve ?etiri strane. Ostatak sam ukrasila ?okoladom za kuhanje, isto kako i sa bijelom kao i par snježnih pahuljica od fondana.



Kao što sam već napomenula, pokažite svoju kreativnost - ja sam sigurna da možete i bolje od mene!

Nadam se da će vam ideja poslužiti :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

