

Bloody Caramel Cupcakes

Na Facebook stranici bloga ste me tražili da napravim nešto "strašno" za Halloween a da to nije klasičan duh :) Proteklih godina na blogu ste mogli vidjeti [Mumije keksiće](#), [Pauk cake popse](#) i [beze duhove](#)....ove godine nešto drugačije. Nešto što me kopka već mjesecima. U cupcake svijetu već neko vrijeme popularne su medicinske šprice u kojima se nalazi umak koji se onda prelije preko cupcakea kad se konzumira.

Ja sam odlučila ove cupcakese malo "raniti" i dati im koju injekciju karamele....krvave karamele.

Kako napraviti sve što vam je potrebno i gdje nabaviti pronađite u nastavku :) E da, ima tu i video na [YouTube kanalu bloga pa se pretplatite](#) :)



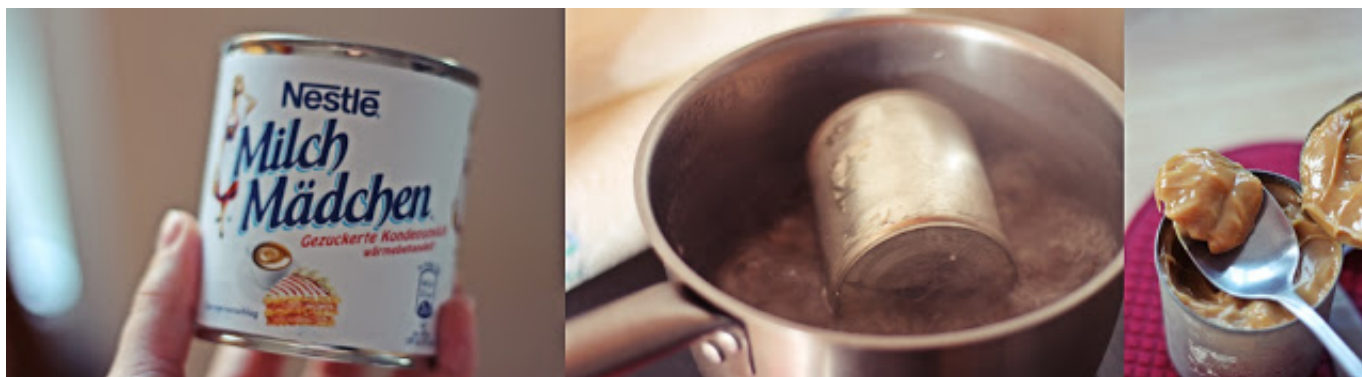
Osim što su krvavi, ovi cupcakesi su i fini. Za njih sam koristila Dulce de Leche karamelu. [Prije cca 1 godinu pokazala sam vam kako sami možete skuhati ovaj genijalni mlije?ni karamel ali sam od tada otkrila da postoji i lakši na?in](#). Naime, kupila sam konzervu kondenziranog zasla?enog mlijeka koju možete vidjeti na slici.

Pošto toga nema još u hrvatskim supermarketima (ako ima javite u komentarima) naša Zagreba?ka njuška je pronjuškala i našla kondenzirano mlijeku u konzervi u du?anu [Ruske Delicije u Vlačkoj 19/1](#).

Daljnja priprema je vrlo jednostavna. Odstranite papirnatu etiketu i cijelu konzervu stavite u lonac vrele vode tako da je potopljeno 3/4. Kuhati 2 sata, u me?uvremenu okrenuti par puta i dodati vode da uvijek bude potopljeno 3/4.

Kad pro?u dva sata, pažljivo izvadite i pustite da se kompletno ohladi. Otvorite sa otvara?em za konzerve te odmah možete konzumirati kao namaz za kruh (vjerujte mi, izaziva ovisnost) ili staviti u kremu kako ?emo i danas napraviti.

Ono što vam ostane možete sa?uvati u zatvorenoj staklenci, ali pratite i moj blog jer ?e uskoro biti još raznoranih recepata.



Možemo dalje na ono što je zapravo highlight cijelog cupcakea - jestiva krv. Koja zapravo izgleda jako realno.... Kako sam to napravila? [Iskoristila sam recept koji je ve? na blogu i to onaj za Savršeni karamel kojeg možete na?i na ovom linku](#). Ono što vam treba je boja u prahu ili gelu da oboja karamel u crveno.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Uz to koristila sam i medicinske šprice koje sam nabavila u lokalnoj apoteci, nisam ih ni morala platiti ve? mi ih je ljubazna teta poklonila :) Kako sam bojala možete pogledati u videu ispod.

Sada možemo i na recept za muffine. Ja sam radila 3 muffina pošto smo mi sami i više nam ne treba ali ovaj recept možete duplati koliko vam treba :)

Sastojci za Muffine:

55 g maslaca

55 g še?era

1 jaje

55 g brašna

Cijeli postupak možete pogledati u videu iznad. Pe?nicu zagrijati na 180 stupnjeva. Pripremiti kalup za muffine i košarice koje želite koristiti. Maslac i še?er zajedno miksati, možete ru?no ili mikserom, te im dodati jaje. Miksati dok se sve poveže pa dodati brašno. Puniti košarice i pe?i cca 12-15 minuta.

Kad ste napravili provjeru ?a?kalicom izvadite muffine iz pe?nice i pustite da se kompletno ohlade.

Kad su se ohladili u svakome napraviti malu rupu pa napuniti sa mlije?nom karamelom i istu zatvoriti sa biskvitom kako sam napravila u videu.

Sastojci za kremu:

50 g Dulce de leche (ili više ako želite)

100 ml vrhnja za šlag

Miksati karamel i vrhnje za šlag dok ne postane ?vrsto te time ukrasiti sa željenim nastavkom cupcakese.

Ukoliko želite špricanu krv kao na mojim cupcakesima uzmite bilo kakav ?isti kist i umo?ite ga u krvavu karamelu koju smo napravili prije. Pogledajte u videu kako sam špricala karamelu kistom :)

Medicinske šprice napunite krvavim karamel umakom i "špricnite" cupcakese tako da viri iz njih.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

I to je to :) Genijalni izgleda, a vjerujte mi genijalnog je okusa :)

Ukoliko imate kakvih pitanja ili nejasno? a rado ?u vam ih odgovoriti na mail justcakegirl @ gmail.com ili u komentarima ispod :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!
<http://www.justcakegirl.com>

