

Choco Cherry

...recepti? inspiriran mini ?okoladnom bombom by mmmmary (link na kraju), pa za one koji možda ne vole kombinaciju sa naran?om evo varijante sa višnjama....



Sastojci :

12 dag ?okolade

12 dag maslaca

12 dag smežeg šežera

12 dag brašna

15 dag mljevenih lješnjaka

3 jaja

1/2 žličice praška za pecivo

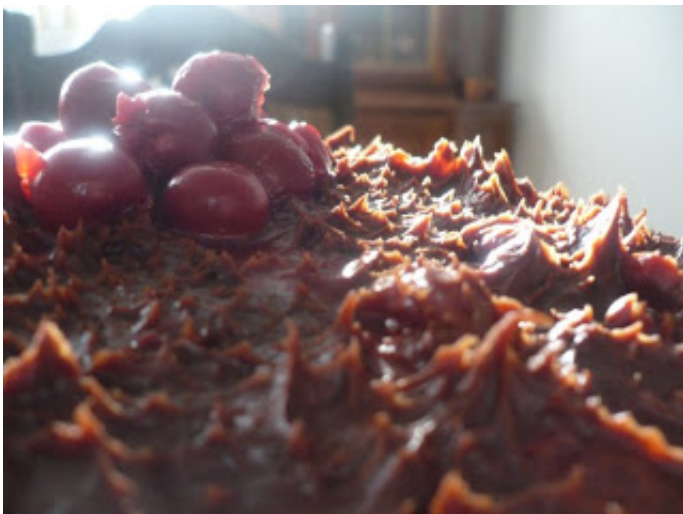
1 staklenka kompota od višnje

Ukrašavanje :

30 dag čokolade

2 dcl slatkog vrhnja

10-15 višnji iz kompota



Priprema :

Na pari rastopiti čokoladu, maslac i šećer te ostaviti da se hladi.

Dodati pola kompota višnje, umiješati pržene lješnjake i 3 žutanjka.

Istucite snijeg od 3 bjeljanka te ga sa brašnom i praškom za pecivo lagano dodati smjesi čokolade i višnji.

Smjesu istresite u kalup promjera 20 cm premazanog maslacem i brašnom te pecite na 180 stupnjeva oko 30-40 minuta (provjeriti šakalicom).



30 dag ?okolade rastopite s 1 dcl slatkog vrhnja, te u gotovu smjesu umiješajte ostatak slatkog vrhnja i višnjje, te stavite u hladnjak (cca 30 min.) da se smjesam malo skupi, da postane gusta kao neki namaz.

Biskvit izvadite iz kalupa i pustite da se ohladi na žici, te, kad se ohladi, prerežite na pola.

Polovicom ?okoladne smjese premažite donju koru, poklopite gornjom, te ostatkom ?okoladne smjese premažite tortu i dekorirajte je po želji.

Puno zabave :)



Inspiracija :

<http://www.coolinarika.com/recept/mini-cokoladna-bomba>

Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
