

Dolcela u mojoj kuhinji: ?okoladni cupcakesi sa kremom od borovnica

Pe?nica kupljena, kalup i košarice za muffine tako?er i avantura može po?eti. Osim današnjih cupcakesa tako?er uskoro po?injem sa jednim velikim projektom kojeg ?u nadam se kroz godinu dana realizirati a pošto ima veze sa cupcakesima morala sam ga spomenuti ;)

Bogate ?okoladne cupcakese mogli ste vidjeti više puta kod mene, ovaj puta u malo tamnijoj i ne tako slatkoj verziji. Original recepta se sa stranice ameri?ke food ikone [Marthe Stewart](#) i moram priznati jedan od mojih najdražih.

Spojila sam sa laganom beze kremom sa borovnicama koja ima jedan poseban trik koji možete pro?itati u nastavku.



Cupcakesi

Za 10 komada:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

50 g [Dolcela kakao u prahu](#)
90 ml vode
165 g brašna
1 žličica [Dolcela prašak za pecivo](#)
prstohvat soli
170 g maslaca
125 g šećera
2 jaja
120 ml kiselog vrhnja



Priprema biskvita

Pećnicu zagrijati na 180 stupnjeva i pripremiti kalup za muffine. Ja sam koristila odlične košarice firme Birkmann koje možete kupiti u dužanu [Bella Forma u Zagrebu i Splitu](#).

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Maslac i še?er rastopiti na laganoj vatri. Kakao i vodu pomiješati u pastu. Ostale suhe sastojke spojiti i promiješati da se spoje. Maslac i še?er maknuti sa vatre i staviti u mikser. Miksati 5 minuta i dodati jedno po jedno jaje. Kad su jaja pomiješana dodati pastu od kakaa i vode i miksati. Smanjiti mikser na najmanju brzinu i dodavati naizmjenice kiselo vrhnje i mješavinu suhih sastojaka.

Puniti svaku košaricu 3/4 sa smjesom i pe?i 18-20 minuta. Napravite test ?a?kalicom da li su pe?eni. Ako na ?a?katici ne ostane nikakav trag zna?i da su pe?eni.

Pustiti ih da se ohlade.



Pe?eni biskvit

Sastojci za kremu:

250 g borovnica + 50 ml vode

150 ml [Dolcela Šlag 5+](#)

3 bjelanjka

80 g šećera



Priprema sirupa od borovnice

Borovnice staviti u lončić sa 50 ml vode i na srednje jakoj vatri kuhati i miješati dok se ne zgusne. Staviti u cjedilo i lagano pasirati da odvojite sok od koštica i kože.

Pustiti da se ohladi dok radite šaum kremu.



Priprema šaum kreme

Bjelanjke spojiti sa šećerom i lagano zagrijavati na pari cijelo vrijeme miješajući dok se šećer ne rastopi. Probajte meću prstima, ako još osjećate šećer još malo miješajte na pari dok se sve ne rastopi. Mješavinu premjestiti u mikser i miksati cca 7-8 minuta dok se ne pretvori u šaum. U tom trenutku smanjiti mikser na najmanju brzinu i dodati Dolcela Šlag 5+ i sirup od borovnice. Dok je sve spojeno izgledat će kao mousse :)

U početku posta obećala sam trik sa kremom. Ako se odlučite odmah poslužiti bit će boje kao što je na mojim slikama, blijedoljubičasta. Ali ako je preko noći ostavite u zatvorenoj vrećici borovnice će pustiti boju i bit će tamno ljubičasta :)

Vama dajem na odabir da li ste odmah za akciju ili ćete prespavati ;)



Gotovi cupcake :)

Gotovu kremu staviti u vrećicu za ukrašavanje i ukasiti cupcakese. Preko toga možete naribati čokoladu, kakao ili jednostavno kao ja ukasite svježim borovnicama. Ponekad je manje više, zar ne?



?okoladni cupcakesi sa kremom od borovnice

Just Cake The Cupcake

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

