

## Dolcela u mojoj kuhinji: Halloween kola? iznena?enja

Iako se kod nas ne obilježava kao praznik, Halloween nam je uvijek zaigrao maštu pa sam i ove godine odlučila obilježiti ga na slatki način. Snimila sam video i pišem vam recept za Kola? iznena?enja, koji ne morate nužno raditi samo za Halloween već na isti princip možete napraviti za bilo koju drugu prigodu. Nije teška priprema samo vam treba malo vremena te trebate biti strpljivi da se ohladi :)

U nastavku pronađite recept, opis i naravno video. [Pretplatiti se možete na ovom linku](#) :) Za sva pitanja i nedoumice stojim na raspolaganju u komentarima ili na mail [justcakegirl @ gmail.com](mailto:justcakegirl@gmail.com)



Biskvit za slova:

230 g maslaca

350 g šećera

3 jaja

175 g jogurta

330 g brašna

1 žličica [Dolcela praška za pecivo](#)

4-5 žlica [Dolcela Kokosovo brašno](#)

Boja po želji - ja sam koristila [Wilton Orange boju u gelu](#)

Miksati maslac sa šećerom te dodati jedno po jedno jaje u razmaku od 30 sekundi. Nakon što se povezalododati jogurt i boju po želji. Ako je moguće kupite boju u gelu jer je bolje koncentrirana i daje bolji efekt.

Spojiti suhe sastojke - brašno, kokos i prašak za pecivo pa dodati mokrim sastojcima i kratko promiksati da se sve spoji.

Za ovaj recept potreban vam je kalup za kruh pravokutnog oblika. Obložiti ga papirom za pečenje i izlijati smjesu. Peći na 180 stupnjeva 25 minuta te napraviti test bakalicom.

Ohladiti potpuno i prerezati na dva dijela cijelom dužinom kako je prikazano u videu ispod.

Izabrati izrezivač za kekse po želji. Možete uzeti i kostursku glavu, bundevu ili nešto prigodno Halloweenu što možete nabaviti. Ja sam uzela slovo B i iskoristila nastavke za ukrašavanje da napravim riječ BOO. I

Kalup za kruh ponovo obložiti papirom za pečenje. Od napravljenog biskvita izrezivati oblike i poredati ih u kalup vrsto jedno uz drugo. Na slici ispod možete vidjeti kako je izgledao proces. Napraviti sve do kraja kalupa.



Krećemo sa pripremom čokoladnog biskvita. Bit će vam potrebni sljedeći sastojci:

190 g maslaca

40 g [Dolcela Kakao u prahu](#)

1 žličica [Dolcela praška za pecivo](#)

prstohvat soli

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

160 g brašna

300 g šećera

3 jaja

120 g mlijeka

Kao i u receptu za slova tako i ovdje miksamo maslac sa šećerom te dodajemo jaja i dobro ih umiksamo. Suhe sastojke - brašno, kakao i prašak za pecivo pomiješamo i naizmjenice sa mlijekom dodajemo u smjesu. Miksamo kratko da se sve poveže, povremeno strugati strane posude da se sve dobro ukomponira. Sada opet punimo kalup te dobro razmažemo čokoladnu smjesu po slovima. Na početak i kraj možete staviti čokoladnu smjesu ali pazite da ne dođe između slova jer bi onda moglo biti prekida kod rezanja.

Peći na 180 stupnjeva cca 30-35 minuta te napraviti test čačalicom. Ohladiti na sobnoj temperaturi te omotati prozirnom folijom i ostaviti cca 2-3 sata u hladnjaku da očvrstne.

Možete napraviti i preljev po želji, npr ganache od bijele čokolade pa umiješati malo crvene boje da izgleda krvavo.

**Just Cake The Cupcake**

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

---





P.s. niti jedan pauk nije ozlijeđen u izradi ovog posta :)