Kraljevska ?okoladna torta :) Royal chocolate cake :)

Prije nekih 9 mjeseci cijeli svijet je pri?ao samo o jednom doga?aju a to je bilo kraljevsko vjen?anje :) otkada su bili objavljeni detalji vjen?anja i sam meni mene je o?arala samo jedna stvar a to je bila torta koju je Princ William naru?io kao svoju vjen?anu tortu :) Ne mislim na onu ogromnu tortu koja se radila par mjeseci nego na tortu koja se na engleskom naziva "Groom cake", koju mladoženja naru?uje za sebe i svoje prijatelje :) Isto tako ovo je najdraža torta kraljice Elizabete te se poslužuje uz poznati ?aj u 17:00 sati na kraljevskom dvoru :) ?okoladna torta sa keksama :)

Nine months ago the whole world was talking only about one thing - The Royal Wedding :) Since the royal wedding details were released I was amazed by Prince William's groom cake :) This is a chocolate biscuit cake that is also the favorite cake for Her Majesty Queen Elisabeth :) She serves it with the five o' clock tea at the Buckingham palace :) You can find the recipe in english on this page :))

Sastojci :

115 g tamne ?okolade
115 g še?era
115 g maslaca
1 jaje

220 g ?ajnih ili speculas keksa
malo maslaca za namaš?ivanje kalupa

200 g ?okolade za glazuru
par smrvljenih keksi za ukras

U kalup od 20 cm na dno staviti masni papir za pe?enja a stranice namazati maslacem.

Razlomite kekse u komade veli?ine badema i pustite ih sastrane.

Miksati še?er i maslac dok se ne ujedine, za to vrijeme rastopiti ?okoladu i dodavati maslacu dok se spoji. Nakon toga dodati razmu?eno jaje i miksati dok se jaje ne uklopi.

Isklju?iti mikser, dodati kekse u kremu i povezati sve zajedno u masu. Utisnuti masu u kalup i dobro ju rasporediti po dnu jer ?e se nakon hla?nja preokrenuti.

Hladiti 3 sata u hladnjaku :)

Nakon tri sata izvaditi iz hladnjaka i staviti na mrežicu za glazuru. Rastopiti ?okoladu i preliti preko torte i pusti da se ohladi. Ohla?enu ukrasiti usitnjenim keksama i poslužiti. Režite polagano sa vru?im nožem i pazite da se ne polomi u komade kako se meni jer sam se žurila!!

Iskreno, ova torta me nije baš oduševila kako se pri?a po internetu. Vjerojatno jer jako slatka, a ja sam više tip koji voli malo normalnije stvari...preporu?am da smanjite koli?inu še?era i trebalo bi biti malo bolje :) Uživajte u fotkicama :))

Za kraj, jedna pjesma koja me opsjeda u zadnje vrijeme...prekrasna Lana Del Ray :))) Sve pjesme su joj apsolutno savršene :))))

Just Cake

The Cupcake