

Matryoshka cake pops

Jedna ekipa, jedna ideja, jedan zahtjev i 20 cake popsa.

Znam par curki iz ovog društva i uvijek se iznenadim njihovoj kreativnosti. Od Hawaii party, do Breakfast at Tiffany's do?eka nove godine. Svaki puta nova tema i novi izazovi.

Ovaj puta to je bio Russian birthday party za koji sam ja trebala napraviti cake pops u obliku babushke/matryoshke. Malo istraživanja, malo tipkanja i ideja je bila tu.

Torta od ?okolade + krema od ?okolade sa omotom od bijele ?okolade. Chocolateception :D

U nastavku pogledajte sastojke i na?in izrade.

Just Cake The Cupcake

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



Za 20 komada:

Biskvit:

5 jaja

140 g šećera

1 vanilin šećer

140 g brašna

40 g kakaa

Krema:

200 g čokolade

200 ml vrhnja za šlag

Ukras:

400 g bijele čokolade

jestiva boja u prahu

malo votke



Od bjelanjka izmiksati 2 vrste snijeg. Jaja, šećer i vanilin šećer pjenasto izmiksati i lagano dodavati brašno, kakao i prašak za pecivo koje ste prosijali. Kad se jaja i brašno spoje rukom dodati snijeg i lagano ga umiješati. Peći u kalupu od 26 cm, na 180 stupnjeva cca 20 minuta. Provjeriti 2a?kalicom da li je pečeno te potpuno ohladiti.

Za kremu sitno narezati tamnu 2okoladu i preliti je kipućim slatkim vrhnjem. Ostaviti da malo odstoji i dobro primiješati da se sva 2okolada otopi. Staviti u hladnjak na sat vremena da se ohladi.

Hladan biskvit rukama izmrviti u posudu. Probati tako izmrviti da je sve jednako tj. da su svi komadi?i iste veli?ine. Izvaiti kremu iz hladnjaka i promiksati ju mikserom da malo omekša i staviti u posudu sa biskvitnim mrvicama. Dobro izmiješati, ja obi?no miješam rukama jer se tako krema dobro rasporedi.

Sad može po?eti stvaranje matryoshkica. Da bi sve bile jednake veli?ine imam jedan trik. Stavila sam cijelu smjesu na vagu i ona je imala 760 grama. Podijelila sam to sa 20 matryoshki i dobila da za svaku moram uzeti 38 grama smjese.

Za svaku sam izvagala 38 grama i radila kuglice koje sam malo spljoštila i dobila taj oblik "matryoshke".



Staviti gotove matryoshke na hladno dok pripravate ukrašavanje.

Za cake popse vam je potrebno nekoliko stvari. Štapići i podloga. Pošto je narudžba došla relativno kasno nisam imala vremena da sa ebay-a naružim štapiće za cake popse pa sam se snašla sa štapićima za ražnjiće.

A da bi popsi stajali treba vam ili komad stiropora u koji možete ubosti popse ili kao što sam ja koristila 2 kocke podloge za aranžiranje cvijeća koje sam omotala u foliju kao što vidite na slici iznad.

Na pari otopiti bijelu čokoladu. Svaki vrh štapića umočiti u čokoladu i zapiknuti u matryoshku. Pustiti da se ohladi u hladnjaku 10 minuta.

Otopljenu bijelu čokoladu prelijati u šalicu ili neku drugu užu i višu posudu. Svaki cake pop umočiti u čokoladu i ocijediti te zapiknuti u pripremljenu podlogu da se osuši. I tako sa svih 20!

Ostvaiti u hladnjaku dok se bijela čokolada potpuno ne stisne i tvrda je na dodir.



Nakon toga može po?eti oslikavanje. Ja sam uzela boje u prahu, koje sam razrijedila sa malo votke. U offertissimi sam za 11 kuna kupila set od 5 kisti?a sa tankim vrhom kojim sam crtala po njima. A u kreativnosti nema kraja :) Svaka je unikatna i trebalo mi je cca 1,5 sati da ih sve ukrasim :)

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>





Ja sam oduševljena završnim rezultatom :) a i curke su bile ;) Na fotki ispod možete vidjeti kakva je bila atmosfera - puno votke i krzna :D

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
