

## Torta iz snova - Dream cake :)

Evo napokon da i natipkam recept za ovu torticu :) Dugo sam, dugo planirala ovu torticu i kako ?e izgledati ali na kraju je ispala savršeno :) a zapravo je vrlo jednostavna :) ali zato i vrlo efektna! Recept za mousse je [Tamarin sa coolinarke](#), biskvit je standardno so?an moj a tu je i tajni sastojak koji je DoVa pogodila a to su bile jagode :) pa da nastavimo tu pri?u sa jagodama :)

So it came, the moment to write down the recipe for the dream cake :) I was planning this cake for a very long time, the taste and the way it will look at the end, ant i must say it came out perfectly! Bit, in fact, it is very simple! The mousse recipe is from [Tamara from Coolinarika.com](#) and the cake is a standard moist cake by me. And there is also the secret ingredient that DoVa was right about - strawberries! So let's continue the strawberry story ;)

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



Sastojci:

Ingredients:

**Biskvit:**

**Cake:**

3 jaja	3 eggs
100 g še?era	100 g še?era
1 vanilin še?er	1 vanilla sugar
korica 1 limuna	1 lemon zest
prstohvat soli	pinch of salt
100 g brašna	100 g flour
1 žli?ica praška za pecivo	1 tsp baking powder

**Mousse**

300 g bijele ?okolade	300 g white chocolate
300 ml slatkog vrhnja	300 ml cream
1 jaje	1 egg
1 žumanjak	1 egg yolk
1 žlica vode	1 tbs water
500 g jagoda	500 g strawberries
300 ml slatkog vrhnja	300 ml cream

jagode prekrivene bijelom ?okoladom    white chocolate covered strawberries

usitnjena bijela ?okolada

white chocolate zest

marmelada

marmelade



Priprema :

Za biskvit : jaja, še?er, vanilin še?er, limun i malo soli pjenasto izmiksati dok ne postane bijela pjena te u to laganim pokretima rukom umiješati prosijano brašno i prašak za pecivo. Pe?i 20 minuta u kalupu od 20 cm na temperaturi od 180 stupnjeva.

Za mousse: ?okoladu rastopiti na pari, dodati joj žumanjak i jaje te žlicu vode i tu?i mikserom dok ne postane pjenasto. Zatim odmaknuti sa vatre i dalje tu?i dok se ne ohladi. Ako stavite u posudu sa hladnom vodom brže ?e se ohladiti! Slatko vrhnje istu?i u šlag i dodati ga ?okoladi.

Jagode nasjeckati na ploške i ostaviti sastrane.



Biskvit prerezati na pola i donji dio premazati pekmezom. Okolo biskvita staviti obru? i nafilati sa pola kreme na to poslagati ploške jagode i na to ostatak kreme i drugi biskvit. Ostaviti da odstoji par sati, najbolje preko no?i.

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---





Drugi dan premazati šlagom i ukrasiti jagodama, bijelom čokoladom po želji :)

**ENGLISH TRANSLATION IN A FEW HOURS!!!**



**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>

---

