

## Šokoladni party

Danas je kod nas jedan neformalan party u svrhu rođendana prijatelja Filipa, ali nam je to izlika da se svi skupa nađemo, podružimo, da igramo društvene igre i uživamo u dobrom vinu i hrani. I mojim kolačima :)

Nekako sam čudno ovo gore sročila O.o , možda zato jer fino vino već djeluje ;)

Poznato je da uz dobro vino itekako paše i dobra šokolada, u ovom slučaju dva šokoladna kolača :

Oba su u mini izdanju pošto će se jesti s nogu, i svima ih preporučam jer su jednostavna i brzo gotova.

Mini muffini od banane sa šokoladnom kremom i preljevom od karamele + čudo od šokolade u kockama preliveći bijelom šokoladom i sušenim brusnicama :)

Zvuči komplicirano, ali nije :) Zapravo sam upotrijebila sve što mi se našlo doma pod rukom :)



**Mini muffini**

**Sastojci:**

100 g šećera

150 g brašna

2 žlice kakaa

0,5 paketića praška za pecivo

0,5 žličice sode bikarbone

0,25 žličice soli

1 velika zrela banana

120 ml vode

1 jaje

60 ml mlijeka

60 ml ulja

0,5 žlice ekstrakta vanilije

Recept za biskvit preuzet sa ovog [linka](#) i umanjen za 100 g šećera.

Pomiješati sve sastojke s time da bananu dobro prognijete i miješajte dok se cijela smjesa ne ujednaži. Zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva te mini košarice puniti 3/4. Peći cca 15 minuta i provjeriti pažljivo kalicom da li su pečeni. Potpuno ohladiti.

U međuvremenu pripremiti čokoladnu kremu kojom ćete ukasiti cupcake.

### **Sastojci za kremu o ?okolade:**

200 g ?okolade (što kvalitetnije, izna 54% kakaava)

200 ml slatkog vrhnja za šlag

?okoladu nasjeckati na sitne komadiće, i prelijati vrućim slatkim vrhnjem. Ostaviti minutu da odmara te dobro promiješati da se sva ?okolada otopi. Staviti u hladnjak na cca 1-2 sata da se potpuno ohladi.

### **Sastojci za karamelu:**

50 g šećera

50 g maslaca

100 ml vrhnja za šlag

Šećer staviti u lonac, pa na vatru i miješati dok se ne naprave grudice pa pustiti da prođe u fazu karamelizacije. Kad bude boje karamela kao što je na ovom [linku](#) dodati maslac narezan na kockice. Karamela će se malo dići i ključati, kad taj proces završi maknuti sa vatre i dodati slatko vrhnje. Miješati dok se sve ne poveže i pustiti u loncu da se lagano prohladi.

Nakon toga slijedi završavanje cupcakesa.

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Šokoladnu kremu izraditi mikserom i na svaki mini cupcake istisnuti željenu količinu. Preliti karamelom i završiti po želji, ja sam komadićem jagode :)

Verziju ovakvih velikih cupcakesa mogli ste vidjeti na [EnoGastro.net](http://EnoGastro.net) u ulozi antivalentinovskih cupcakesa. Od ove količine dobit ćete ili 12 velikih cupcakesa ili 28 malih! :)



Študo od šokolade kocke



**Biskvit:**

4

jaja

100 g

šećera

200 g

maslaca

100 g

čokolade za kuhanje

4 žlice

brašna

1

prašak za pecivo

**Krema:**

500 ml

slatkog vrhnja

200 g

čokolade za kuhanje

Recep preuzet sa ovog [linka](#) uz manje promjene.

### **Biskvit:**

Žutanjke i šećer umutiti, dodati istopljeni maslac i čokoladu, brašno pomiješano sa praškom za pecivo i na kraju snijeg od bijelanjaka (bijelanjke umiješati polagano, ne mikserom). Peći u četvrtastoj posudi, na 180°C oko 20 min, ovisi od pećnice. Provjeriti šačalicom kad je pečeno.

### **Krema:**

Slatko vrhnje i čokoladu zagrijavati na laganoj vatri (miješajući polagano) dok ne provri.

Pečeni biskvit izbockati vilicom na nekoliko mjesta i dok je još topao preliti ga sa toplom kremom. Krema će biti dosta rijetka ali će se u hladnjaku stisnuti. Kolač ohladiti prvo na sobnoj temp. a onda staviti u hladnjak da se dobro ohladi i stegne krema.

Ja sam ih izrezala te svaku prošarala otopljenom bijelom čokoladom i sušenim brusnicama.



Uz ova dva recepta radila sam i pitu od limuna, samo da razbije ovaj ?okoladni duo.

Recept za pitu pro?itajte sutra na našem portalu [EnoGastro.net](http://EnoGastro.net).





Pita od

Limuna

uskoro na

[www.enogastro.net](http://www.enogastro.net)

Ugodan provod danas :)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---