

Cookie monster :)

V. sam upoznala baš zbog ovog bloga i fejs stranice :) bila je jedna od mojih prvih lajkova na fejsu te smo se preko toga i ljubavi za kolačima i upoznale :) Počelele smo tu i tamo sa chatom, pa smo zajedno harale e-bayom i tražile jeftine nastavke za ukrašavanje i tako to :)

Pa je došao siječanj, i moje prvo snimanje kod Kuhari.com i to je bio dan kad smo se napokon uživo upoznale. I od tada se pokušavamo sve nešto vidjeti, ali s obzirom na posao i faks nekako nam i neide :D

Al trudimo se :) E pa V. je jučer slavila rođendan a njena velika ljubav je Cookie Monster :) Pa je dobila Cookie Monster :) i to u duploj dozi :) U obliku torte i u obliku ogrlice koju je za tu priliku radila [Milushka](#) koju sam prije par mjeseci predstavila u jednom [postu](#) i odmah me oduševila :)

Sretan Rođendan V. :)



Tamni biskvit je ra?en po ovom [receptu](#) :

4 jaja

200 g še?era

70 g maslaca

70 g tamne ?okolade

60 ml mlijeka

60 ml kipu?e vode

1 ?li?ica arome vanilije

200 g oštrog brašna

40 g gorkog kakaa u prahu

2 ?li?ice praška za pecivo

prstohvat sode bikarbone

prstohvat soli

Za svijetli biskvit :

3 jaja

100 g še?era

100 g brašna

1 [limun še?er](#)

?li?ica praška za pecivo



Cupcakes u sljedećem postu :) Biskvit u pozadini!

Za biskvite pripremite okrugli kalup promjera 26 cm. Dno obložite pek papirom a pećnicu zagrijte na 180 stupnjeva.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Za tamni biskvit odvojite žutanjke i izmiksajte ih pjenasto sa šećerom pa dodajte vaniliju, rastopljeni maslac i rastopljenu čokoladu, mlijeko i kipu u vodu. Oštro brašno izmješajte sa kakaom, praškom za pecivo, sodom i solju i prosijte u smjesu. Izmiksajte. Bjelanjke istucite u vrsti snijeg s prstohvatom soli pa ružno umiješajte u smjesu. Pecite 40-ak min. Kad se biskvit potpuno ohladio, prerežite ga na 3 dijela.

Za svijetli biskvit izmiksajte jaja, šećer i limun šećer pjenasto pa lagano dodajte brašno i prašak za pecivo i ružno promiješajte. Puniti kalup i pecite na 180 stupnjeva cca 20-25 minuta! Provjerite čačalicom!



U torti su dvije kreme. ?okoladna ganache krema te karamel krema koju sam radila po [Jasenkinom receptu](#) .

Ganache:

300 grama ?okolade

300 ml slatkog vrhnja za šlag

Karamel krema :

220 g smeđjeg secera

200 g bijelog secera

250 ml slatkog vrhnja za slag

pola zlicicesode bikarbone

115 g hladnog maslaca nasjeckanog na komadice

Napomena: I ganache i karamel kremu sam upotrijebila za ukras 12 ?okoladnih cupcakesa i 12 karamel cupcakesa koji ?e biti u nekom od sljede?ih postova.

Za ganache ugrijte do točke vrenja slatko vrhnje te mu dodajte čokoladu. Maknite s vatre i topite čokoladu. Staviti u hladnjak na cca 2 sata. Hladnu vrstu kremu izmiksati do željene vrste.

Za karamel kremu u srednju posudu stavite obje vrste šećera i slatko vrhnje da zakuha, i ostavite da kuha jednu minutu. Dodajte sodu i kuhajte još jednu minutu. Maknite s vatre i dodajte narezani maslac, ali nemojte miješati. Jasenka kaže da je jako bitno da se maslac ne miješa kad se stavi u kremu. Ostavite da se smjesa ohladi u vodenoj kupelji pola sata, i nakon toga još 90 minuta u hladnjaku. Izvadite iz hladnjaka i miksajte dok ne dobijete željenu gustoću.

Meni je bila malo tekuća, morat ću se savjetovati sa Jasenkom zašto al to nije umanjilo fini karamelasti okus :)



Napomena: Sve biskvite sam natopila sam mješavinom mlijeka i arome vanilije!

Slagala sam ju tako da sam prvo stavila jedan ?okoladni biskvit, pa svu ?okoladnu kremu. Na to drugi ?okoladni i na njega 2/4 karamel kreme. Na to sve još jedan tamni biskvit pa karamel kremapa opet svijetli biskvit i premazati kompletnu preostalom karamel kremom.

Ukrašena je sa 400 ml slatkog vrhnja za šlag (sa dodatkom royal blue wilton boje) i to u obliku cookie monstera. Ukrašavala sam wiltonovim nastavkom 233 za izradu [trave](#).

O?i su napravljene od fondanam isto kao i usta. A kekse u kupovne! :)

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>





Torta je bila prefina, fešta još bolja a društvo genijalno :) Ja sam sve to zalila jednim (dva, tri) Vermutha i to je bilo to :)

?itamo se :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

[PRINTAJ ME :\)](#)