

Cupcakes za prijatelje :)

Prošlo je 6 godina od završetka srednje škole. Ali ipak, svaki puta kada se na?emo na kavi ili nekom ro?endanu osje?amo se kao da te godine nisu prošle.

Ovog ljeta raspršili smo se po svijetu... Barcelona, Paris, London, Malaga, Turska itd.

Ja ostajem tu gdje jesam i uspjela sam par njih prije puta uhvatiti da se vidimo na kavi i kola?ima :) ?okolada je obavezna, u bilo kakvoj kombinaciji....

Inspiraciju sam našla na blogu [Charpam cakes](#) moje drage Pamele koja se skriva negdje na jugu države, i [Cake by design](#), Tamara koja je vrlo blizu mene :)

?okoladni cupcakesi sa ganachom i višnjama :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Sastojci:

Biskvit adaptiran sa ovog [recepta](#):

150g šećera

125g brašna (oštrog)

30g kakaa (gorkog)

1/2 žličica praška za pecivo

1/2 žličica sode bikarbone

prstohvat soli

1 jaje

1 banana (izmiksana u kašu)

120 ml mlake vode

60 ml mlijeka

60 ml ulja

1 rum šećer

Ganache

70 g tamne čokolade

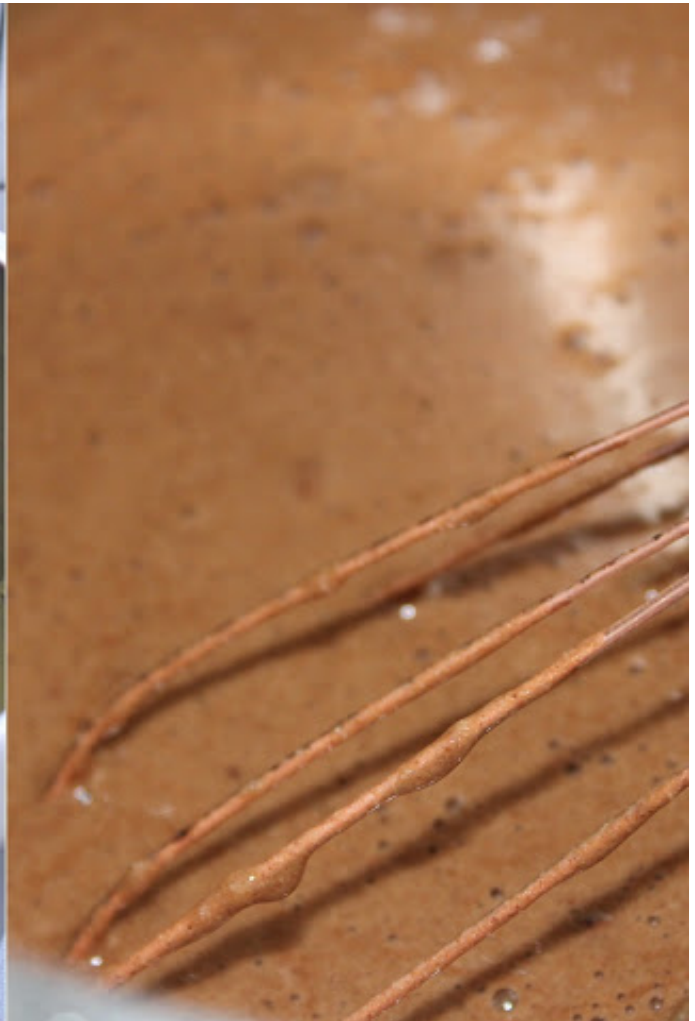
80 g mliječne čokolade

150 ml slatkog vrhnja za šlag

Ukras

višnje

bijela ?okolada



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Od sastojaka za biskvit prvo izmiksati še?er, jaje i rum še?er pa lagano dodavati ,okre i suhe sastojke iz popisa!

Puniti košarice do vrha i pe?i cca 20 minuta na 180 stupnjeva!

Kad se ispeku, ohladiti ih do kraja :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

U me?uvremenu ?okoladu nasjeckati na sitne komadi?e te zagrijati vrhnje do vrenja. Prelijati preko ?okolade i dobro promiješati!

Staviti u hladnjak na cca 2 sata da se stisne te izmiksati mikserom u ?vrstu kremu!



Pripremiti sve sastojke za ukrašavanje :) Kremu, višnje, muffine i bijelu ?okoladu i ukrašavati po želji :) ja sam svakom muffinu napravila rupu, napunila sa 3 višnjem, ukrasila sa ?okoladom i ukrasila sa višnjom i bijelom ?okoladom :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Ništa specijalno, ali ipak posebno za njih