

Dolcela u mojoj kuhinji: Cake pops od mrkve

Jesensko vrijeme je opasno po?elo ovdje kod nas, danas sam se probudila na samo 8 stupnjeva. Kad pocne takvo vrijeme odmah mislim na pite, cimet, šljive, bundevu, mrkvu i sve što nam jesen donosi.

Na blogu ve? postoji [recept za cupcakese sa mrkvom](#), isto tako sam i u lipnju ove godine ve? radila [kombinaciju mrkve i sira](#) ali ova ideja mi je došla i nikako se od nje nisam mogla odvojiti dok nisam isprobala. I nisam požalila :)

[Dolcelin novitet na tržištu je Cimet še?er](#) sa divnom aromom koja ve? sad podsje?a na Boži?ne kola?i?e i odli?no se slaže sa mrkvom.



Za mrkvin biskvit:

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

50 g badema

170 g naribane mrkve

130 g brašna

1 žličica [Dolcela Praška za pecivo](#)

prstohvat soli

1 paketi? [Dolcela Cimet še?er](#)

2 jaja

100 g še?era

120 ml ulja

Za kremu od sira:

150 g sira

100 ml [Dolcela Šlag 5+](#)

še?er u prahu po želji

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Bademe lagano popržiti na vrućoj tavi te ih nasjeckati na sitno. Umjesto badema možete uzeti orahe ili lješnjake. Mrkvu oguliti te naribati.

U mikser dodati jaja i šećer te miksati dok se šećer ne rastopi. U posebnoj posudi pomiješati

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

ostatak suhих sastojaka. U jaja dodati naizmjenice ulje i suhe sastojke te na najmanjoj brzini miksati dok se ne spoji. Špatulom očištititi stranice posude za miksiranje ako je potrebno.

Dodati mrkvu i bademe te također špatulom lagano umiješati da smjesa postane ravnomjerna.

Pripremiti bilo kakav kalup, može okrugli a može i kockasti, te na dno staviti papir za pečenje. Pečnicu zagrijati na 180 stupnjeva i peći cca 25 minuta, ali provjeriti s kalicom da li je pečeno.

Pustiti da se ohladi potpuno.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Sad dolazimo do zabavnog dijela :) Pripremiti treba još samo kremu koja je vrlo jednostavna. U mikser staviti sir i malo promiksati. Bilo bi dobro da odstoji sat vremena prije miksiranja na sobnoj temperaturi. Dodati šlag i miksati do vrste kreme kao što vidite gore na slici.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Biskvit rukama ili vilicom smrviti te povezati sa kremom. Kremu dodavajte malo po malo i pazite da ne dodate previše. Bitno je da možete raditi kuglice, da smjesa ne bude premokra. Ostaviti u hladnjaku na cca 15 minuta da se krema poveže sa biskvitom.

Mali trik koji koristim kod slaganja kuglica da sve budu jednake je da važem sastojke. Za svaku kuglicu trebam 25 g smjese.

Kuglice staviti u zamrzivač na cca 15 - 30 minuta da se pripreme za glazuru.

Za glazuru sam koristila običnu bijelu kuverturu, makar je ok i bilo koja bijela čokolada. Isprobala sam dosta "[meltsa](#)" koje možete naružiti sa interneta ali ja se nikako s njima ne mogu pomiriti. Nije mi odgovarala konzistencija.

Od ove smjese izađe cca 30 cake popsa a za glazuru vam treba cca 400 g čokolade.



Na parnoj kupelji rastopiti čokoladu i prelijati u visoku usku čašu da lakše možete umožiti svaku kuglicu. I sad onaj trik kako nastaju cake popsi - treba vam lolipop držač (ne znam ni sama kako bi to nazvala na hrvatskom). Možete koristiti [štipače za roštilj](#), [štipače za sladoled](#) ili [original cake pops štipače](#).

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Izvadite kuglice iz zamrzivača i svaki štapić umožite i čokoladu te ugurajte u kuglicu. Staviti u hladnjak da se spoj kuglice i čokolade stisne. Cca 5 minuta u hladnjaku je dosta.

Svaku kuglicu umožiti u otopljenu čokoladu i lagano otresti višak. Ako imate komad stiropora možete upiknuti svaki cake pop da izgleda baš kao lizalica. Ako nemate možete kako sam i ja staviti na masni papir i odmah dok se čokolada još nije stegla ukasiti po želji. Ja sam uzela jednostavne zlatno bijele kuglice :)



Čim se čokolada malo stvrdne spremne su za posluživanje. Ja sam svaku stavila u košaricu za minjone da izgledaju malo finije ;) idealne su za dječje rođendane jer djeca polude kad čuju da ima lizalica koje su napravljene od torti :)

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>

