

Dolcela u mojoj kuhinji: ?okoladna bomba

Jedna nedjelja i želja mog dragog za ?okoladom inspirirala me da napravim nešto brzo i bombasti?no. Barem su tako komentirali moji kolege na poslu kad su probali. Maline su tu da malo razbiju koli?inu ?okolade te da osvježe nepce :)

U roku dva sata možete napraviti, ispe?i, ohladiti i pojesti cijelu tortu :)

U nastavku potražite recept :)



Za kalup 20 cm:

170 g maslaca

160 g še?era

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

2 jaja

200 g brašna

15 g [Dolcela kakao u prahu](#)

160 g kiselog vrhnja

160 g rastopljene čokolade

prstohvat soli

1 žličica [Dolcela praška za pecivo](#)

Glazura:

100 g čokolade

50 ml [Dolcela Šlag5+](#)



Zagrijati pešnicu na 160 stupnjeva. Maslac i šešer miksati dok se ne spoje te dodati jedno po jedno jaje. Sve suhe sastojke prosijati te naizmjenično sa kiselim vrhnjem i rastopljenom čokoladom dodati u maslac i nastaviti miksati na srednjoj brzini.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Kalup od 20 cm pripremiti tako da na dno stavite papir za pečenje te cijeli kalup premažete maslacem. Nakon toga posipati kakaom da sav maslac bude pokriven.

Smjesu istresti u kalup i poravnati žlicom ili špatulom. Peći na 160 stupnjeva 50 minuta. Provjeriti žažkalicom da li je pečeno.



Izvaditi iz kalupa i ohladiti. Staviti na tanjur za posluživanje. Za preljev zagrijati Dolcela Šlag5+ i prelijati preko nasjeckane čokolade. Dobro promiješati i prelijati preko torte.

Ukrasiti voćem po želji, maline ili jagode se odlično slažu sa čokoladom :)

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>



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

