

Dolcela u mojoj kuhinji: ?upavac torta

?upavci ili lamingtons? Kod nas poznati kao ?upavci, ali "down under" u Australiji to su [lamingtonsi](#). Navodno ih je "izumio" glavni kuhar [Lorda Lamingtona](#), guvernera Australskog Queenslanda - ostalo mu je ?utog biskvita pa ga je spojio sa ?okoladom i ponekad džemom od malina. Dobra ideja, ne?

Ja sam veliki ljubitelj Australije i svega vezanog uz to, a pošto je nedavno bio Australia day odlučila sam napraviti mai "hommage" tome.

Mislite da su od tamo došli i naši ?upavci? Ma nemam pojima, ali ja sam ih ubacila u tortu i nikad nisu bili finiji!

Izme?u dva sloja biskvita koje umo?imo u ?okoladni umak tu je i sloj [Podravka Džem extra od jagoda](#).

Nadam se da ste se pretplatili na moj YouTube kanal - tamo možete na?i svašta nešto sa kokosom kao npr. ove truffelse u kojima je [Džem extra borovnica](#) :)

VIDEO

Za biskvit:

215 g [Bijelo brašno oštro](#)

2 žličice [Prašak za pecivo](#)

185 g maslaca sobne temperature

230 g še?era

3 jaja

125 ml mlijeka

Za ?okoladni umak:

150 g ?okolade

15 g maslaca

120 ml mlijeka

Priprema biskvita:

Sve sastojke za biskvit staviti u mikser i miksati da se spoje.

Pe?nicu zagrijati na 180 stupnjeva te pripremiti kalup promjera 20 cm.

Smjesu za biskvit staviti u kalup te poravnati.

Pe?i ca. 25-30 minuta, napravite test ?a?kalicom i potpuno ohladiti.

Prerezati na pola.

Jednu polovicu premazati [Džem extra jagoda](#) te poklopiti i staviti u hladnjak dok spremate umak.

Umak od ?okolade:

Na parnu kupelj staviti sve sastojke te iz lagano rastopiti.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

U jednu širu posudu staviti svo [Kokosovo brašno](#) i u drugu posudu umak. Posude moraju biti dovoljno široke da unutra možete staviti cijelu tortu.

Ukrašavanje:

Uzeti cijeli biskvit i umožiti ga u umak od čokolade sa obje strane. Ukoliko ne želite zaprljati ruke kao ja možete prelijati ali onda se čokolada neće lijepo upiti u biskvit.

Nakon toga staviti u kokos i potpuno prekriti.

Možete poslužiti odmah ili čuvati u hladnjaku par dana.

Ostatak opreme:

[KitchenAid Artisan mikser](#)

[KitchenAid Promo Set za pečenje](#)



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 uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>
