

Dolcela u mojoj kuhinji - Mini ?okoladne pite sa jagodama

Kupnjom novih divnih kalupa morala sam ih isprobati odmah! Nisam ljubitelj pita, ali sam mislila ako si napravim jednu po svojem guštu morat ?u ih zavoliti. I tako je bilo. Jednostavna kora za pitu, jednostavna krema i jedno zavodljivo vo?e.

Vrlo je jednostavno, od po?etka do kraja treba vam cca 2 sata i imate genijalan desert kojim možete zadiviti obitelj i goste :)

U kori sam umjesto kakaa koristila [Dolcela Premium ?okolada puding](#) i umjesto še?era [Dolcela Rum še?er](#) - moja improvizacija koja se pokazala odli?nom :) Pogledajte u nastavku kako i probajte sami :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Za 6 mini pita:

Kora za pite:

250 g brašna

170 g hladnog maslaca narezanog na kocke

3 žlice smjese za puding [Dolcela premium ?okolada](#)

1 paket [Dolcela rum še?era](#)

80 ml hladne vode

Krema:

300 g ?okolade

200 ml [Dolcela teku?e vrhnja za šlag](#)

žlica meda

Ukras + punjenje

jagode

lješnjaci

bijela ?okolada



Priprema kore:

U zdjelu umiješati brašno i še?er pa dodati puding prašak te sve povezati pjenja?om. Dodati na kockice narezan maslac koji obavezno mora biti hladan i prstima ukomponirati u mješavinu brašna.

Kad je povezano dodati malo pomalo vode i umijesiti kuglu. Možda vam neće trebati svih 80 ml vode, procijenite sami kad mijesite. Kugla mora biti vrsta. Spljoštiti kuglu te umotati u prozirnu foliju i staviti u hladnjak na 45 minuta.



Izvaditi ih hladnjaka i na pobrašnjenj podlozi razvaljati na cca 1 cm široko. Rezato krugove malo većeg promjera od vašeg kalupa i lagano utiskivati u kalup. Probsti vilicom na par mjesta i na to staviti papir za pečenje na koji ste stavili malo riže. Riža će igrati ulogu prvih 10 minuta pečenja da se tijesto ne digne. Pecite prvo deset minuta sa rižom na 180 stupnjeva pa još 7 minuta bez riže.



Izvaditi iz pe?nice i pustiti da se malo ohladi u kalupima.

Priprema kreme:

Narezati ?okoladu na sitno. Dolcela slatko vrhnje povezati sa medom i zagrijati do to?ke vrenja. Prelijati preko ?okolade, ostaviti minutu i dobro promiješati.

Narezati jagode na tanke ploške i posložiti ih na dno ispe?ene pite. Prelijati kremom i zagladiti. Staviti u hladnjak na pola sata da se stisne.



Ja sam ukasila na kockice narezanim jagodama, malo lješnjaka i rastopljenom bijelom čokoladom. Kombinacija je ispala pun pogodak. Svježina jagoda se odlično slaže sa snažnom čokoladnom kremom.

Uživajte u fotkama :)

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



www.justcakegirl.com



p.s. Dolcela vas nagrađuje slakim poklon paketima - igrajte se s nama od 10.04.-20.04 i slijedite sljedeća pravila:

- ispeći jedan kolač sa bloga www.justcakegirl.com
- poslikati uz rukom napisan natpis "Dolcela i Just Cake Girl"
- sliku i svoje podatke poslati na email: justcakegirl@gmail.com
- podijeliti ovaj post na svom Facebook profilu
- u periodu od 10.04.-20.04.

Stručni žiri će odlučiti tko je napravio najbolji posao i dodijeliti nagrade tjedan poslije Uskrsa!
Sretno svima!!!

