

## Dolcela u mojoj kuhinji: Pink Velvet Cupcakes

U mjesecu listopada u cijelom svijetu obilježava se borba protiv raka dojke. KitchenAid je odlučio darovati 1 dolar za istraživanje raka dojke za svaku originalnu sliku cupcakese koju objavite na instagramu i stavite tag #10000cupcakes i #donate. Projekt se zove "[10000 cupcakes for a great cause](#)" i više o tome možete pogledati na ovom linku.

Kao KitchenAid ambasador u Hrvatskoj odlučila sam također obilježiti ovaj mjesec tako da napravim ultra mega pink cupcakese - Pink (kao Red) Velvet cupcakese. [Tu mi je pomogla i Dolcela sa novom linijom za ukrašavanje koja ima hrpu pink šećernih ukrasa.](#) Original recepta je sa bloga moje drage kolegice [Pamele - CharnpamCakes](#) ali za Red velvet pa sam malo promijenila.

Pošto sam odlučila biti uzoran bloger snimila sam vam i video za YouTube kanal bloga na koji se [možete pretplatiti na ovom linku.](#)



## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Sastojci za 12 komada:

250 g oštrog brašna

1/2 žličice soli

1 i 1/2 žlica Dolcela kakaa u prahu

120 g maslaca

250 g šećera

2 jaja

240 ml Stepka (mlečnice) ili tekućeg jogurta

1-2 žličice crvene boje

Maslac i šećer miksati da se spoje pa dodati jedno po jedno jaje. Suhe sastojke pomiješati i prosijati po želji da se riješite grudica. Mlečnicu ili jogurt, što ste uspjeli nabaviti pomiješati sa pink bojom ili malo crvene da dobijete pink ton.

Pomiješati pink jogurt sa sihim sastojcima u pastu i dodati mješavini jaja i dobro promiksati da se sve spoji. Inače se u ovom trenutku u Red velvet recept dodaje mješavina sode i octa da se kod pečenja zadrži crvena boja. Pšto mi radimo blago rozu bpju ovaj korak nam nije potreban.

Pripremiti košarice za pečenje muffine i zagrijati pećnicu na 180 stupnjeva. Punit košarice skoro do vrha i peći cca 25 minuta ali napraviti test šačalicom da vidite da li je pečeno.

Ohladiti ih potpuno te za to vrijeme napraviti kremu.



Za kremu :

200 g krem sira  
150 ml Dolcela Šlag 5+  
Malo crvene ili pink boje  
še?er u prahu po želji

Za ukrašavanje:

Dolcela Še?erni Mix

U mikser staviti krem sir i promiksati da bude kremasto. Lagano dodavati Dolcela Šlag 5+ i malo pink ili crvene boja te še?er u prahu (koli?ina po želji) dok ne postane vrste krema.

Staviti u vre?icu za ukrašavanje i ukrasiti cupcakese po želji. Ja nisam koristila nikakav nastavk ovj put ve? sam samo odrezala vrh vre?ice i napravila spiralu.

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

Nakon toga uzela sam novi Dolcela Še?erni mix te izabrala dvije vrste še?ernih ukrasa i posipala po kremi.

Spremni su za jelo - odmah!





**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!  
<http://www.justcakegirl.com>

---

