

Dolcela u mojoj kuhinji: Vošna pita

Ovdje gdje god da se okrenem sve je puno svježeg voša. Meni najdraže bobiasto voše **jagode** i **borovnice** u zato glavni lik današnjeg posta.

Osim voša, tu je dosta bitna i **okolada**. Ja sam u ovom sluaju koristila bijelu kuverturu, dok ne nabavim malo kvalitetniju okoladu. U ovom receptu miješamo okoladu sa [Dolcela 5+ šlagom](#) ali moramo biti oprezni u omjerima.

Kod klasičnog ganacha sa okoladom za kuhanje omjer nam je uvijek 1:1, ali kod bijele uzmite u obzir da uvijek stavite više okolade pa neka bude 2:1 (okolada:vrhnje).

Pogledajke kako je izgledala priprema :) Ako se odlučite probati i podijelite na društvenim mrežama obavezno stavite #justcakegirl #vocnepite :)



Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Za 6 manjih pita ili jednu ve?u:

250 g [Dolcela Mljeveni keks](#)

80 g maslaca

400 g bijele ?okolade (kuverture)

200 ml [Dolcela 5+ Šlag](#)

Bobi?asto vo?e, ja sam uzela jagode i borovnice i za posip sjeckane pistacije



Moram priznati da obožavam Dolcelin Mljeveni keks, što okusom što strukturom jer mi puno olakšava posao. Maslac rastopite i prelijte preko keksi. Pomiješajte i utisnite u kalupe za pite. Ja sam koristila 6 manjih kalupa ali vi možete i jedan ve?i. Koli?ina sastojaka ?e biti dovoljna za tanku koru.

Poravnati možete žlicom ili neku ravnik predmetom kao recimo ova staklenka kojom sam ja lagano sve poravnala.

Stavite u pećnicu zagrijanu na 180 stupnjeva 5 minuta da ožvrsne.



Krema je vrlo jednostavna jer radimo ganache. Za to nam trebaju samo dva sastojka a to su čokolada i Dolcela Šlag 5+. Čokoladu nasjeckamo na sitno a vrhnje zagrijemo do točke vrenja.

Prelijemo vrhnje preko čokolade, ostavimo malo i promiješamo da se čokolada sva otopi. Ostavimo sastrane i pripremimo kalupe za punjenje.



Kalupe punimo do vrha. Dolazimo do izbora da li želite vo?e staviti odmah ili tek nakon što se krema stisne. Ja sam napravila obje i svakako je fino :)

Nasjeckajte jagode, stavite na kremu i posipajte borovnicama kao i pistacijama.



Ostavite ih u hladnjaku preko noći da se krema stisne i poslužite :) Ako ste se odlučili na stisnutu kremu staviti voće možete to napraviti prije serviranja :)

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>

