

## Halloween post 2013 :)

Dugo, dugo sam ?ekala inspiraciju za neku Halloween slasticu i kad sam vidjela ostatke jedne ro?endanske torte odlu?ila sam ih pretvoriti u strašne cake pops u obliku pauka :) malo sam se namu?ila njihovim nogama i samom fotografijom istih jer je ve? bio mrak pa smo svašta izmišljali da ih lijepo pofotkamo :D

U nastavku pogledajte okviran recept za koji dobite 20-30 cake popsa :)



Za 20-30 cake popsa:

Biskvit :

4 jaja

1 vanilin še?er

120 g še?era

120 g brašna

1 žli?ica praška za pecivo

1 dcl mlijeka

40 g kakaa

Krema:

75 g tamne ?okolade

75 g bijele ?okolade

1 jaje

20 ml vode

150 ml vrhnja za šlag

Ukras:

300 g ?okolade za kuhanje

1 žlica ulja

20 ml vrhnja za šlag (tu?enog)

Priprema :

Jaja miksati sa še?erom i vanilin še?erom dok ne postanu pjenasti kao što sam objasnila u videu ispod :) btw. ovo je novi video ;)

Nakon toga umiksati brašno prosijano sa praškom za pecivo i kakaom te lagano miksaju?i dodavati mlijeko.

Pe?i u bilo kakvom kalupu na 180 stupnjeva izme?u 18-20 minuta. Provjeriti ?a?kalicom da li je pe?eno, ukoliko na ?a?kalici ne ostane nikakav trag zna?i da je gotovo.

Biskvit potpuno ohladiti :)

U me?uvremenu krenuti u pripravu kreme.

?okolade raskomadati i staviti da se otope na pari u ve?oj posudi.

Miješati povremeno da se ne zgruša jer se ?esto zna dogoditi kod bijele ?okolade!

Nakon što se otopi dodati jaje pomiješano sa vodom i brzo ru?nom ješalicom miješati cca 1-2 da se jaje termi?ki obradi na pari.

Nakon toga ostaviti u hladnjaku da se prohladi. U posudu za miksanje staviti slatko vrhnje i prohl?enu ?okoladnu smjesu te miksati željene ?vrsto?e.

Raskomadati biskvit na komadi?e i povezati ga sa kremom od koje pravimo kuglice :)

Kuglice staviti u zamrziva? na par sati da postanu kompaktne.

Otopiti ?okoladu sa žlicom ulja na pari i svaku kuglicu umakati u ?okoladu. Možete ju staviti i na

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---

naeki štapi? pa da baš bude "pop" ili samo na pek papir bez štapi?a. Vratiti u hladnjak da se ?okolada stisne. U me?uvreenu na pek papir od preostale ?okolade istisnuti par ravnih crta iste veli?ine koje ?e oslužiti kao noge za STRAAAAŠNOG PAUKA :D

Nakon što kuglice izvadite iz hladnjaka sa malo otopljene ?okolade im priljepite "nožice" koje si tako?er stajale u hladnjaku. Ukoliko vam je teško ili se nožice tope možete si pomo?i ?a?kalicom ili jednostavno umjesto ?okoladnih nožica staviti slane štapi?e :)

Za velike izbuljene o?i staviti malo šlaga ili otopljene bijele ?okolade :)





Uživajte u Halloweenu, maskirajte se, zabavite se i pravite strašne paukeeee :))

Ukoliko poželite nešto jednostavnije možete probati simpatične mini duhove iz [prošlogodišnjeg Halloween posta](#) :)