

## Ljubavne tortice/Love torts :)

Kako je prošli tjedan kod mene prošao jako brzo i uzbudljivo nisam ništa stigla previše pisati pa zato evo mali recap :) Bilo je tu Valentinovo kada je objavljen moj prvi [video recept na Kuhari.com](#) i odmah mi je dan bio ljepši jer sam dobila prekrasne komentare i kritike :) Snimljena su još 3 videa i bit će kontinuirano objavljavana kroz sljedećih par tjedana :)

Prošlo je i Valentinovo i moram pohvaliti sve koji su sudjelovali u mojem ljubavnom izazovu i naravno pobjednicu Miju :) Njezin slatki uradak a i ostale možete pogledati na [ovom linku](#) :) Uskoro će biti još zanimljivih izazova pa se nadam što većem odazivu i da se u vama probuditi slatke male kuharice i kuhari koji će svoje najdraže obasipati finim slasticama.

Valentinovo (opet!!!) - ja sam jedna od onih kojoj taj dan i nije nešto posebno jer se trudim da mi je svaki dan u godin i ispunjen ljubavlju i sitnim znakovima pažnje :) Za mene je ipak malo bitniji onaj dan poslije tj. 15.02. kada moj dragi i ja slavimo godišnjicu. Mi nekako imamo običaj da bilo koja godina bila, ili bilo koji mjesec kad dođe taj 15. (osim što je taj dan plaća :D) nekud se izvedemo na večericu ili neko nama posebno mjesto :) Ovag 15.02. slavili smo već dugih 6 godina. Nije uvijek bilo bajno ali mislimo da se razgovorom i prijateljstvom sve da riješiti. Tako smo se izveli u jedan divan restoran imenom [Lovački Dvori u Žakovcu](#) koji imaju genijalan meni pun domaćih tradicionalnih jela te smo se oba odlučili probati malo divljači. Za početak smo se zaslادili aperitivom madica + borovnička a kasnije je B. jeo biftek u umaku od vrganja i piva a ja sam se počastila sa veprom sa suhim šljivama :) Naravno tu je nezaobilazni Žuti muškat koji je moje najdraže vino :) Moram reći da je atmosfera bila divna, osoblje vrlo profesionalno i da smo se pošteno najeli i zabavili :) I veliko hvala Nini koja nam je divno dekorirala prostor i stvorila romantičnu atmosferu ;)

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



Tu smo došli i do naziva ovog posta! Nikad nismo imali naviku darivati se nekim velikim ili skupim poklonima za godišnjicu ili Valentinovo. Ali moj dragi ve? drugu godinu za redom krši to pravilo te me je ove godine iznenadio kuharicom [Jamie Oliver : Kod ku?e](#) :) Svaki vikend gledam na jednom našem programu kako Jamie kuha kod ku?e i cijelo vrijeme uzdišem na sve što on spremi pa me dragi iznenadio i kupio mi ovu divnu kuharicu. Uz uvijet da kuham po toj knjizi :D

A ja sam naravno posegla u svoju riznicu recepata da ga iznenadim ne?im slatkim :) Nisam imala puno vremena a i ideja koju sam dobila par tjedana nije bila izvediva jer nažalost nisam uspjela skupiti sve sastojke :( Tako da sam otišla do bloga [Charmpan Cakes](#) i uzela njezin recept za Red Velvet cupcakes i spojila ga ?okoladnom kremom + bananama :) Tata je komentirao da je ovo jedan od najboljih kola?a koje je probao a isto takve komentare dao je i dragi :)

Kod Pamele možete vidjeti cijelokupan proces izrade cupcakesa a ja ?u napisati kako sam radila ove ljubavne tortice :)



Biskvit:

250 g  
oštrog brašna

1/2 žličice soli

1 i 1/2 žlica kakaa u prahu (prosijanog)

120 g maslaca (omekšalog)

šećera 250 g

2 jaja (veća)

1 žlica vanilin  
ekstrakta

240 ml Stepka (mlečnice)

1-2 žličice crvene boje 1 žličica alkoholnog octa

1 žličica sode  
bikarbone

Ganache krema:

200 g čokolade

200 ml slatkog vrhnja

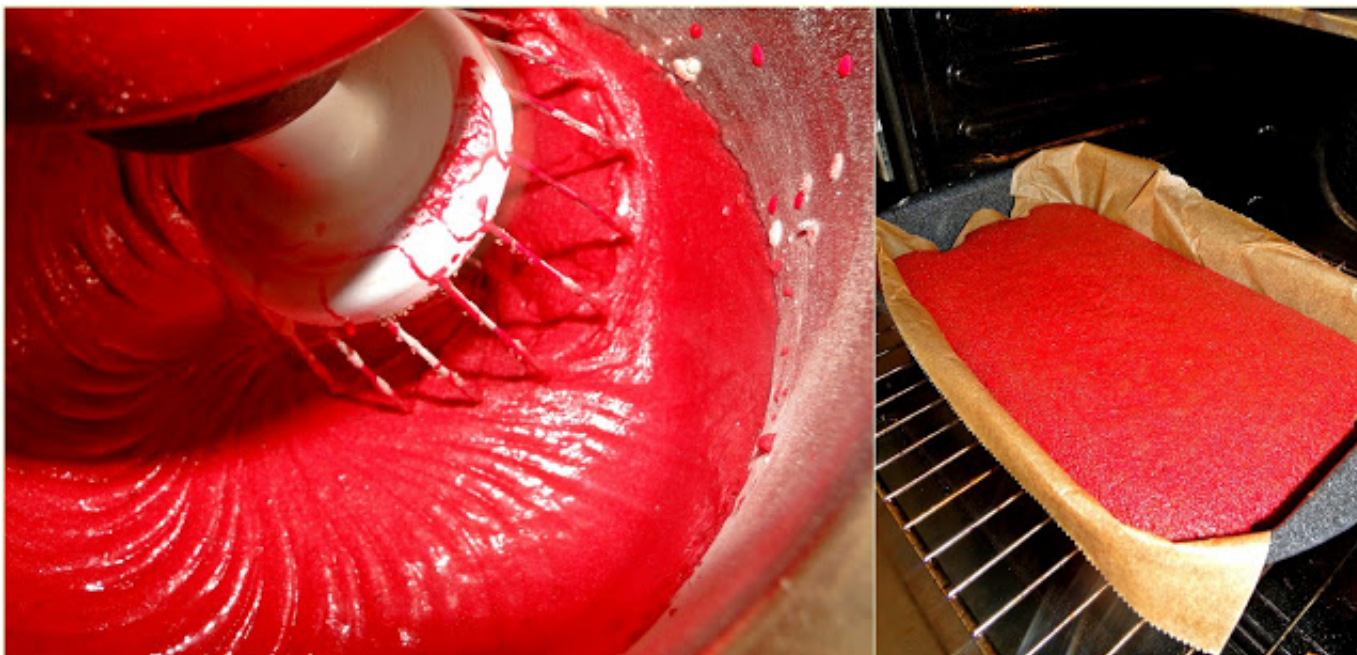
1 žlica meda

Ukras:

Banane

Bijela ?okolada

Crveni še?er



1. Zagrijati pe?nicu na 180 stupnjeva. Nasjeckati omekšali maslac u posudu za miksanje i miksati ga 5 minuta da se omekša i zapjeni. Nakon toga dodati še?er i

miksati još par minuta. Nakon toga jedno po jedno jaje pa na kraju žličica vanilin ekstrakta.

2. Brašno, kakao i sol zajedno prosijati u odvojenu posudu. U posebnoj zdjeli izmiksati mlaćenicu i crvenu boju, dodavati boju do željene nijanse.

3. Izmiješati mlaćenicu i boju sa prosijanim brašnom i izmiksati u pastu. Nakon toga dodati žutoj smjesi i sve opet izmiksati :) uh koliko miksanja! :D

4. Na kraju dodati 1 žličicu octa i sode koju ste zajedno rastopili u jednoj žlici i pustiti ih da naprave svoje kako kaže Pamela i dodati u smjesu. Ocat neće utjecati na okus ali će zadržati lijepu crvenu boju i zato brže bolje na pečenje u četvrtastom kalupu!! :)  
:) Kod Pamele piše da se cupcakesi peku 20 minuta, meni je za tortu trebalo 35 - 40 minuta :)

5. Zagrijati slatko vrhnje do točke vrenja pa dodati žlicu meda i sve lijepo pomiješati da preliti preko usitnjene čokolade i miješati dok se čokolada ne rastopi. Staviti u hladnjak na sat vremena da se ohladi pa miksati do željene gustoće.

6. Ja sam rezala biskvit kalupom za srčeka i svako srce prerezala u sredini, premazala ganache kremom i posložila banane pa opet zaklopila drugim dijelom srčeka :)

## Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---



Ukрасila sam rastopljenom bijelom ?okoladom i ше?erom koji sam obojila sa malo crvene

boje :)





**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>

---

**Just Cake The Cupcake**

Life is uncertian, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

---