AutorAnamarija Barčan

ShareTweetSaveEmail

1

Skuhati kavu i pomiješati sa 160 ml mlijeka.

2

Brašno pomiješati sa 120 g kakaa (što tamnijeg). Dodati sol, prašak za pecivo i sodu bikarbonu.
Tipp: sve sastojke potrebno je prosijati.

3

Miksati 240 g maslaca, dodati kristalni šećer. U dobro izmiskanu smjesu dodavati jaja, jedno po jedno. Na kraju dodati Zvijezda majonezu i miksati dok smjesa ne postane jednolična.

4

U smjesu maslaca dodavati pripremljene suhe i mokre sastojke i istovremeno miksati te dodati Zvijezda ulje. Na kraju umiješati sitno nasjeckane komadiće čokolade za kuhanje.

5

Smjesu podijeliti na tri jednaka dijela i peći biskvite na 180°C, otprilike 40 minuta.
Tipp: Provjeriti je li biskvit pečen tako da ubodemo štapić za ražanj ili čačkalicu u biskvit-drvce mora biti suho.
Tipp: Kalupe za pečenje obavezno namazati maslacem/margarinom, staviti masni papir za pečenje na sve rubove i opet namazati.

6

Miksati jedan Zvijezda margarin s aromom vanilije (250 g) i dodati 50 g maslaca. U to dodati šećer u prahu i ostatak kakaa (100 g). Polagano dodavati otprilike 60 ml mlijeka kako bi krema postala ujednačena (krema se čini mekom, no stvrdne se u hladnjaku).

7

Ohlađene biskvite mazati kremom dok ih ne potrošimo. Ostatak kreme rasporediti tako da se prekrije cijela torta. Tortu ostaviti u hladnjaku preko noći. Kod posluživanja ukrasiti jagodama ili malinama.

360 g meko brašno
220 g kakao
5 g sol
7 g prašak za pecivo
5 g soda bikarbona
200 ml instant kava
1 kom. Zvijezda margarin s aromom vanilije
20 ml Zvijezda suncokretovo ulje
290 g maslac
380 g šećer
3 kom. jaja
120 g Zvijezda majoneza
220 ml mlijeko
500 g šećer u prahu
150 g čokolada za kuhanje (tamna)

NAMIRNICE

360 g meko brašno
220 g kakao
5 g sol
7 g prašak za pecivo
5 g soda bikarbona
200 ml instant kava
1 kom. Zvijezda margarin s aromom vanilije

20 ml Zvijezda suncokretovo ulje
290 g maslac
380 g šećer
3 kom. jaja
120 g Zvijezda majoneza
220 ml mlijeko
500 g šećer u prahu
150 g čokolada za kuhanje (tamna)

Način pripreme

1

Skuhati kavu i pomiješati sa 160 ml mlijeka.

2

Brašno pomiješati sa 120 g kakaa (što tamnijeg). Dodati sol, prašak za pecivo i sodu bikarbonu.
Tipp: sve sastojke potrebno je prosijati.

3

Miksati 240 g maslaca, dodati kristalni šećer. U dobro izmiskanu smjesu dodavati jaja, jedno po jedno. Na kraju dodati Zvijezda majonezu i miksati dok smjesa ne postane jednolična.

4

U smjesu maslaca dodavati pripremljene suhe i mokre sastojke i istovremeno miksati te dodati Zvijezda ulje. Na kraju umiješati sitno nasjeckane komadiće čokolade za kuhanje.

5

Smjesu podijeliti na tri jednaka dijela i peći biskvite na 180°C, otprilike 40 minuta.
Tipp: Provjeriti je li biskvit pečen tako da ubodemo štapić za ražanj ili čačkalicu u biskvit-drvce mora biti suho.
Tipp: Kalupe za pečenje obavezno namazati maslacem/margarinom, staviti masni papir za pečenje na sve rubove i opet namazati.

6

Miksati jedan Zvijezda margarin s aromom vanilije (250 g) i dodati 50 g maslaca. U to dodati šećer u prahu i ostatak kakaa (100 g). Polagano dodavati otprilike 60 ml mlijeka kako bi krema postala ujednačena (krema se čini mekom, no stvrdne se u hladnjaku).

7

Ohlađene biskvite mazati kremom dok ih ne potrošimo. Ostatak kreme rasporediti tako da se prekrije cijela torta. Tortu ostaviti u hladnjaku preko noći. Kod posluživanja ukrasiti jagodama ili malinama.

Atentat
NAMIRNICENačin pripreme