**Autor**Lucija Dimjašević
ShareTweetSaveEmail
1

U dalekom kraljevstvu Slatkolandu živjela je kraljica Crna čokolada. Bila je najfinija od svih slastica, svima najdraža. Kraljica je imala čarobno ogledalce koje je svakog dana pitala: "Ogledalce, ogledalce, tko je najfiniji na svijetu?"
Ogledalce joj je svaki puta odgovorilo: "Prefina moja kraljice, vi se najfiniji i najslađi na cijelome svijetu. Ne postoji čovjek koji vas ne voli i ne želi u svom desertu."
Jednog dana tako kraljica pita ogledalce, no ogledalce odgovori ovako: "Kraljice moja slatka, vi jeste fini, no postoji u kraljevstvu slastica još finija od vas, slastica koja kad se kuša, vas baca u zaborav. Došlo je vrijeme za novu kraljicu , slatku i opojnu, bogatu okusima, sočnu i mirisnu, novu zvijezdu Slatkolanda!"
Crna kraljica se pojede od muke.

Biskvit:
Izmutiti jaja i šećer, dodati majonezu i ulje. Pomiješati suhe sastojke: brašno,sodu bikarbonu, prašak za pecivo, cimet i sol. Sve izmiješati. Dodati naribanu mrkvu i mljevene bademe. Svemu dodati vaniliju i dobro izmiješati. Smjesu uliti u kalup (promjera 18 mm) i peći u pećnici na 180°C 45-50 min. Provjeriti čačkalicom je li biskvit pečen.
Izvaditi iz pećnice i ostaviti da se ohladi.

Krema:
Otopiti čokoladu na pari, izmiješati sa sirom i sokom od naranče.

Ohlađeni biskvit prerezati na pola. Prvu polovicu namazati kremom, staviti drugu polovicu biskvita, ponovo obilno premazati kremom. Ukrasiti po želji.

Dobar tek!

220 g mrkve
170 g brašna
100 g šećera
60 g badema
5 čajna žličica sode bikarbone

1 čajna žličica praška za pecivo
1 čajna žličica cimeta
2 kom. jaja
100 ml ulja
2 jušna žlica majoneze
1 čajna žličica ekstrakta vanilije
300 g sira
200 g bijele čokolade
sok od pola naranče
soli



NAMIRNICE

220 g mrkve
170 g brašna
100 g šećera
60 g badema
5 čajna žličica sode bikarbone
1 čajna žličica praška za pecivo
1 čajna žličica cimeta
2 kom. jaja
100 ml ulja
2 jušna žlica majoneze
1 čajna žličica ekstrakta vanilije
300 g sira
200 g bijele čokolade
sok od pola naranče
soli

Način pripreme

1

U dalekom kraljevstvu Slatkolandu živjela je kraljica Crna čokolada. Bila je najfinija od svih slastica, svima najdraža. Kraljica je imala čarobno ogledalce koje je svakog dana pitala: "Ogledalce, ogledalce, tko je najfiniji na svijetu?"
Ogledalce joj je svaki puta odgovorilo: "Prefina moja kraljice, vi se najfiniji i najslađi na cijelome svijetu. Ne postoji čovjek koji vas ne voli i ne želi u svom desertu."
Jednog dana tako kraljica pita ogledalce, no ogledalce odgovori ovako: "Kraljice moja slatka, vi jeste fini, no postoji u kraljevstvu slastica još finija od vas, slastica koja kad se kuša, vas baca u zaborav. Došlo je vrijeme za novu kraljicu , slatku i opojnu, bogatu okusima, sočnu i mirisnu, novu zvijezdu Slatkolanda!"
Crna kraljica se pojede od muke.

Biskvit:
Izmutiti jaja i šećer, dodati majonezu i ulje. Pomiješati suhe sastojke: brašno,sodu bikarbonu, prašak za pecivo, cimet i sol. Sve izmiješati. Dodati naribanu mrkvu i mljevene bademe. Svemu dodati vaniliju i dobro izmiješati. Smjesu uliti u kalup (promjera 18 mm) i peći u pećnici na 180°C 45-50 min. Provjeriti čačkalicom je li biskvit pečen.
Izvaditi iz pećnice i ostaviti da se ohladi.

Krema:
Otopiti čokoladu na pari, izmiješati sa sirom i sokom od naranče.

Ohlađeni biskvit prerezati na pola. Prvu polovicu namazati kremom, staviti drugu polovicu biskvita, ponovo obilno premazati kremom. Ukrasiti po želji.

Dobar tek!

Orange Is The New Black
NAMIRNICENačin pripreme