

Schwarzwald cupcakesi su nova i neodoljiva verzija klasične istoimene torte

Voliš Schwarzwald tortu, ali je želiš isprobati u nekoj malo modernijoj i više "cool" varijanti? Evo fantastične ideje - probaj ove prefine Schwarzwald cupcakese i javi nam kako ti se sviđaju. Vjerujemo da ćeš uživati skupa sa svima oko tebe.

Za 5 porcija potrebno je:

- kompot od višanja (oko 120g višanja + oko 220ml soka iz kompota)
- žličica gustina
- liker od višanja/višnjevac
- 250ml vrhnja za šlag

Za biskvit:

- 1 jaje
- 90g šećera
- 1 vanilin šećer
- 55g mekog maslaca
- 65g mlijeka
- 75g brašna
- 20g kakao prah
- 1 žličica praška za pecivo
- prstohvat soli
- 2 žličice crne kave

Priprema: skuhati višnje u vodi od kompota. Kuhati 5 min. Otopiti gustin u malo vode te dodati u višnje. Kuhati uz miješanje par minuta te staviti sa strane. Sve ostalo opisano je **u videu kojeg možete naći - [ovdje](#)**. Cupcakese pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 20 minuta na temperaturi od 175°C. Kada su gotovi odmah ih zaliti s malo likera i nadjenuti nadjevom od višanja. Ohladiti 20-tak minuta, dekorirati šlagom i čokoladom te UŽIVATI.

Jelenu pratite na kanalima:

https://youtube.com/@deliciousandtasty?si=0-TksaYWdms2dY_U

https://www.tiktok.com/@deliciousandtasty?_t=8rJA69cnxva&_r=1

https://www.instagram.com/jelena_mamacita/profilecard/?igsh=b3hxbjFsdTdpMzB2

Jelena Raspor