

# Čoko čizkejk jaja i Vaskršnje meze

## Čoko čizkejk jaja

Za čokoladni omot  
100 g mlečne čokolade  
100 g rubi čokolade  
100 g bele čokolade  
1 kašika suncokretovog ulja

## Mus od sira

300 g krem sira  
100 ml slatke pavlake  
50 g prah šećera  
1 štapić burbon vanile  
1 kašičica želatina

## Voćno punjenje od pomorandže

1 čaša ceđenih pomorandži  
1 kašika šećera  
2 kašičice želatina

## Voćno punjenje od maline

1 čaša pasiranih malina  
4 kašike šećera  
2 kašičice želatina

## Za serviranje

300 ml slatke pavlake  
2 kašike mača čaja  
50 g bombona u obliku jaja  
60 g ribizli

## Način pripreme

### Za čokoladni omot

Istopiti čokolade. Premazati kalupe u obliku jaja, suncokretovim uljem u tankom sloju, pomoću ubrusa. Otopljene čokolade naizmenično izliti u kalup, pa ostaviti u zamrzivaču da se stegne, a zatim premazati još jednim sloj čokolade i vratiti na hlađenje.

### Voćno punjenje od maline

Želatin naliti hladnom vodom i ostaviti da nabubri. U šerpicu sipati pasiranu malinu i šećer. Kuvati dok se šećer ne istopi. Zatim dodati nabubreli želatin, nastaviti kvanje dok se želatin ne istopi.

### **Voćno punjenje od pomorandže**

Želatin naliti sa hladnom vodom i ostaviti da nabubri. U šerpicu sipati procedjeni sok od pomorandže, pustiti da malo ukuva, pa dodati šećer. Kada se dovoljno reducira dodati nabubreli želatin i nastaviti kuvanje dok se želatin ne otopi.

### **Mus od sira**

Želatin naliti hladnom vodom, i ostaviti da nabubri. Zatim otopiti u mikrotalasnoj. Ostaviti da se malo prohladi. U činiju dodati krem sir, slatku pavlaku, šećer u prahu, umutiti, pa dodati burbon vanilu i otopljeni želatin. Pripremljenim kremom puniti jaja od čokolade, dok su još u kalupu. U sredini napraviti udubljenje. A zatim vratiti u zamrzivač da se stegne.

Pripremljeno voćno punjenje sipati u udubljenja. Vratiti u zamrzivač da se stegne. Ostatak voćnog punjenja i čokolade izliti u kalup za praline i napraviti žele i čoko srca.

### **Šlag od mača čaja**

U činiju uliti slatku pavlaku i mača čaj. Sve zajedno umutiti.

Gotove polovine jaja sastaviti, pa serviti na podlozi od šlaga sa mača čajem.

Ukrasiti srcima od želea i

čokolade, bombonama u obliku jaja i ribizlama.



### **Vaskršnje meze**

125 g kamember sira

125 g mocarele

150 g plavog sira

200 g rukole

1 veza rotkvica

100 g čeri paradajza  
100 g krekeri  
60 g džema od šljiva  
60 g džema od malina  
50 g ribizli  
50 g brusnica  
100 g svinjske pršute  
100 g salame sa biberom

#### **Začinjeni majonez**

100 g majoneza klasik  
1 kašičica belog luka u granulama  
1 kašika slatko ljutog čili sosa

#### **Uskršnji zeka i pilence od jaja**

3 jaja  
1 kašičica bibera šarene mešavine  
1 grančica ruzmarina  
1 šargarepa

#### **Ukrašena šargarepa**

200 g šargarepe  
2 grančice mirođije

#### **Ružica od salame**

100 g salame

### **Način pripreme**

#### **Majonez sa belim lukom**

U majonez dodati beli luk, pa sjediniti. Sipati u odgovarajuću posudu, pa preliti uljem sa ukusom čili paprike.

#### **Zeka i pilence od jaja**

Jaje iseći na kolutove, polovine i četvrtine. Od isečenih jaja složiti zeku. Oči napraviti od crnog bibera, od svežeg ruzmarina brkove, a od crvenog bibera nosić. Od kolutova jaja napraviti pilence. Za oči koristiti crni biber. Nosić napraviti od trouglića šargarepe.

#### **Ružica od salame**

Salamu tanko sečenu ređati u krug, u manjoj čaši.

Na dasku poređati rukolu. Na središnji deo položiti zeku. Sveže šargarepe dekorisati mirođijom. U odgovarajuće posude sipati majonez sa belim lukom i čilijem, džem od šljiva i džem od malina. Po želji sir, povrće, kekere, piliće od jaja, ružu od salame, a suhomesnate proizvode rasporediti po dasci. Posuti suvim brusnicama.

