

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.

