

JAJCA NA OKO KOT SLADICA

Jajca na oko kot sladico lahko naredite za vaš rojstni dan ali pa za velikonočne praznike ali pa kar tako. Poglej si nekaj izbranih receptov in kakšnega tudi preizkusi.

Način 1



Sestavine:

- ✓ 5 čokoladnih jajčk
- ✓ 1l mleka
- ✓ 4 žlice sladkorja
- ✓ 2 pudinga v prahu (čokoladni in vanilijev)
- ✓ Pisane mrvice
- ✓ Kompot - marelica

Priprava:

1. Votla **čokoladna jajčka** prepolovimo in postavimo na pladenj.
2. Pripravimo 2 kozici in v vsako nalijemo po **500 ml mleka** in dodamo **2 žlici sladkorja**. V eni skuhamo **čokoladni puding**, v drugi **pa vanilijev**. Oba pudinga nato dobro ohladimo.
3. **5 čokoladnih polovic** napolnimo s čokoladnim **puodingom**, 5 pa z vanilijevim.
4. Po **čokoladnem** puding u potresemo **pisane mrvice**.
5. Na **vanilijev** puding pa položimo po **polovico marelice**.

Način 2

SESTAVINE

Biskvit:

- ✓ 6 jajc
- ✓ 160 g sladkorja
- ✓ 180 g moka
- ✓ 2 žlici kakava v prahu

Nadev:

- ✓ 100 g sladkorja v prahu
- ✓ 150 g zmečkanega masla
- ✓ 50 ml jajčnega likerja
- ✓ 100 g kandiranega sadja

Preliv:

- ✓ 150 g sladkorja v prahu
- ✓ 4 žlic limoninega soka



PRIPRAVA

1. Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija, nizek pekač za rulade obložimo s papirjem za peko. **Jajca in sladkor** z mešalnikom mešamo 15 do 20 minut, da dobimo gosto, blede rumeno zmes. V skledici zmešamo moko in **kakav v prahu**, mešanico presejemo na stepena jajca in jo na nizki hitrosti počasi vmešamo, da dobimo **gladko testo** brez grudic. **Biskvitno testo** razporedimo po pekaču, po vrhu pogladimo in pečemo v ogreti pečici 15 do 20 minut oziroma tako dolgo, da je na otip lepo prožno.
2. Pečen biskvit prevrnemo na kuhinjski prtič, ki smo ga posuli s sladkorjem. Papir za peko navlažimo z vodo in ga previdno, a hitro odstranimo. Trde konce porežemo, nato pa biskvit skupaj s prtičem zvijemo in ohladimo.
3. V skledo presejemo **sladkor v prahu** in ga skupaj z **zmečkanim maslom** in **žlico jajčnega likerja** gladko razmešamo. V zmes med nenehnim mešanjem počasi prilijemo preostanek likerja. Ko dobimo nežno in puhasto zmes, vanjo počasi vmešamo drobno sesekljano kandirano sadje.
4. Ohlajen **biskvit** odvijemo in premažemo s pripravljeno **kremo**. Ponovno ga zvijemo v rulado, ki jo na zgornji strani nežno pritisnemo, da postane ovalne oblike. »Ovalno rulado« zavijemo v folijo za živila in za nekaj ur shranimo v hladilnik, da se dobro ohladi in strdi.

5. **Polovičke marelic** zložimo na krožnik, ki smo ga obložili s papirnatimi brsačkami. Pustimo, da se dobro odcedijo. V skodelici gladko razmešamo sladkor v prahu in limonin sok. Če je zmes preredka, dodamo še malo sladkorja v prahu.
6. Ohajeno rulado narežemo na 2 cm debele rezine, ki jih zložimo na krožnik in na zgornji strani prelijemo s sladkornim prelivom. Počakamo, da se preliv malo strdi, potem pa rezine obložimo še z odcejenimi **marelicami**. Pripravljeno pecivo postrežemo.

Način 3

SESTAVINE:

- ✓ 1 veliko čokoladno jajce
- ✓ 1 paket graham piškotov
- ✓ 300 gramov kremnega sira
- ✓ 150 gramov sladkorja v prahu
- ✓ 2 žlici limoninega soka
- ✓ 0,5 litra sladke smetane
- ✓ meso dveh zrelih mangov
- ✓ 10 jagod
- ✓ nekaj vaniljevega ekstrakta



PRIPRAVA:

1. **Graham piškote** zmeljite v fine drobtine.
2. Za **sirni nadev** zmešajte **kremni sir, sladkor v prahu in limonin sok**.
3. Stepite **sladko smetano**, da se strdi (pazite, da ni preveč stepena), in jo nato dodajte mešanici s kremnim sirom. Dodajte še **vaniljev ekstrakt** in dobro premešajte.
4. Zdaj pripravite **čokoladno jajce**. Čokoladno jajce, ki ga pred tem postavite na nekaj stabilnega, z žlico po vrhu udarjajte tako dolgo, da se začne počasi lomiti (ampak samo po vrhu). Polomljene dele čokolade previdno odstranite, jajce pa mora biti do polovice odprto.
5. Na dno jajca dajte nekaj **žlic mletih piškotov**, nato pa jajce nadevajte s **sirno mešanico**, dokler ni skoraj polno. Postavite v hladilnik za eno uro.

Pripravila učiteljica Polona Trontelj

6. V tem času v mešalniku zmeljite mango in **jagode**, ki ste jih prelili z limoninim sokom, da dobite gosto maso.
7. Ko vzamete jajce iz hladilnika, s pomočjo žlice naredite na sredino jajca luknjo. Luknjo napolnite z mešanico manga in jagod.

Način 4

SESTAVINE

Biskvit:

- ✓ 100 g moko
- ✓ pol pecilnega praška
- ✓ 1 vanilin sladkor
- ✓ 100 g masla
- ✓ 3 jajca
- ✓ 100 g sladkorja
- ✓ maslo za namastitev pekača

Krema:

- ✓ 6 žlic sladkorja
- ✓ 700 ml mleka
- ✓ 400 ml kisle smetane
- ✓ 350 g breskev ali marelic iz kompota
- ✓ 2 vanilin pudinga



Preliv:

- ✓ 6 lističev želatine
- ✓ 300 ml soka iz kompota

PRIPRAVA:

1. V skledi skupaj zmešamo moko in **pecilni prašek**.
2. **Jajca, maslo, sladkor** in **vanilin sladkor** stepemo v penasto zmes. Nato dodamo moko s pecilnim praškom in ponovno stepemo v gladko testo.
3. Pečico segrejemo na 200 °C. Pekač namastimo z maslom. Vanj vlijemo testo, ga poravnamo in ga damo v pečico. Pečemo 20 minut.
4. Medtem, ko se testo peče, pripravimo kremo. V kozico vlijemo večina **mleka**. Pristavimo na štedilnik in v mleko dodamo **sladkor**. V mleko, ki nam je ostalo v merilni

posodici, dodamo **prašek za puding**. Dobro premešamo z metlico za stepanje. Razmešano mleko s praškom za **puding vlijemo v vrelo mleko**. Neprekinjeno mešamo z metlico, da se nam ne naredijo grudice, dokler ne dobimo primerne gostote. Nato kozico odstavimo z ognja in dodamo kislo smetano. Vse skupaj dobro premešamo z lopatico za mešanje.

5. Ko je biskvit pečen, ga vzamemo iz peči in nanj vlijemo kremo, ki jo poravnamo po površini. Na kremo polagamo polovice breskev ali **marelic**.
6. Preliv. **Lističe želatine** predhodno namočimo v hladni vodi za nekaj minut. **Sok kompota vlijemo** v kozico in jo prestavimo na ogenj. Dodamo želatino in mešamo dokler ne zavre. **Preliv prelijemo** po vrhu torte in pustimo, da se ohladi.

Če sestavine podvojite, lahko pecivo jajce na oko pripravite tudi v velikem pekaču (tistem, ki pride s pečico).

Način 5



SESTAVINE

Preliv:

- ✓ 150 g sladkorja v prahu
- ✓ 4 žlic limoninega soka
- ✓ 15 - 20 polovičk marelic v kompotu
- ✓

Testo za piškote:

- ✓ 250 g gladke moke
- ✓ 4 žlic sladkorja v prahu
- ✓ 1 vrečka vanilij sladkorja
- ✓ 1 ščepec soli
- ✓ 100 g hladnega masla, narezanega na koščke
- ✓ 4 do 6 žlic hladnega mleka

PRIPRAVA:

1. Pečico segrejemo na 180 stopinj Celzija. Pekač za piškote obložimo s papirjem za peko.
2. V skledo presejemo **moko** in **sladkor v prahu**. Dodamo **sol** in **vanilijev sladkor** ter sestavine dobro premešamo. Po mešanici potrosimo koščke masla. Maščobo s konicami prstov vgnetemo v suhe sestavine ter mešanico pri tem dvigamo, da dobimo drobtinam podobno zmes. Dodamo štiri žlice mleka in vse skupaj na hitro **pregnetemo**, da dobimo **gladko** in nekoliko **trše testo**. Če je presuho, dodamo še malo mleka.
3. **Testo** na rahlo pomokani delovni površini razvaljamo na debelino 5 mm. Z okroglim modelom (kozarcem) izrežemo kroge, premera približno 9 cm. Kroge zložimo na pekač in pečemo v ogreti pečici 8 do 10 minut. Pečeni so, ko se po vrhu zlato rumeno obarvajo, ob robu pa so nekoliko temnejši. Pečene piškote previdno preložimo na rešetko in pustimo, da se povsem ohladijo.
4. Polovičke **marelic** odcedimo in zložimo na krožnik, ki smo ga obložili s papirnatimi brisačkami. Pustimo, da se dobro odcedijo. V skodelici gladko razmešamo sladkor v prahu in **limonin sok**. Zmes mora biti gosta - če je preredka, dodamo še malo sladkorja v prahu.
5. Ohlajene piškote premažemo s **sladkorno zmesjo** in obložimo s polovičkami marelic. Počakamo, da se sladkorna zmes po vrhu strdi, potem pa piškote zložimo na velik koržnik ali pladenj in postrežemo.

Pa dober tek!

Pripravila učiteljica Polona Trontelj

Viri:

<https://www.mojirecepti.com/recept/cokoladna-jaicka-1.html>

<http://okusno.je/recept/velikonocna-cokoladna-jaica>

<https://citymagazine.si/clanek/recept-cokoladno-velikonocno-cheesecake-jaice/>

<https://oblizniprste.si/slastne-sladice/torta-jaice-na-oko/>

<https://okusno.je/recept/sladka-jaica-na-oko>