Jaje na oko



Tijesto , puding i marelice ma može li bolje ? E pa mislim da skoro i ne može .
Za Uskrs je ovo fantastičan kolač , koji će oduševiti vaše goste izgledom, a i okusom .

SASTOJKE ZA TIJESTO (za 20 komada)

370 g Quark ili Topfen (15 – 20 % masnoće)

2 praška za pecivo

370 g šećera

2 vanilije šećera

800 g brašna

2 jaja (L) ili 3 jaja (M)

160 ml ulja

SASTOJCI ZA PUDING :

600 ml mlijeka

2 vanilije pudinga

100 g šećera

DODATNI SASTOJCI :

Marmelada od marelica

šećer u prahu

10 marelica iz konzerve = 20 polovica marelica

PRIPREMA PUDINGA :

1 . u malo mlijeka razmutiti puding , te ostatak mlijeka i šećer staviti u lonac da mlijeko prokuha …

2 . čim mlijeko prokuha dodati puding , te ga kuhati dok se ne zgusne …

3 . puding prebaciti u drugu posudu , te prozirnu foliju staviti direktno na puding …
OSTAVITI PUDING NA SOBNOJ TEMPERATURI !!!

PRIPREMA TIJESTA :

1 . sve sastojke za tijesto staviti u posudu te izraditi pomalo ljepljivo tijesto …

2 . ruke i radnu površinu premazati s malo ulja …

3 . tijesto rukama oblikovati u valjak te ga podijeliti na 20 loptica (cca . po 95 g)

4 . loptice s razmakom stavljati na pleh koji je obložen pak papirom …

5 . prstima tijesto spljosnuti na cca 1 cm debljine …

6 . prstima u sredini tijesta napraviti udubinu …

7 . puding izmiješati , te napuniti sve udubine na tijestu …

8 . prstima puding poravnati , te staviti jednu polovicu marelice na puding …

9 . slatka jaja su spremana za u pećnicu , te ih staviti na 180 stupnjeva cca . 20 minuta **(NEMOJ TE DA VAS ZAVARA BOJA TIJESTA , TIJESTO OSATJE POPRILIČNO SVIJETLO I NE POPRIMI PUNO BOJE) …**

10 . otopiti marmeladu , te premazati vruću marmeladu preko vrućih jaja …

11 . premazati dobro rubove i marelice …

12 . kad se slatka jaja ohlade mogu se rubovi posuti s šećerom u prahu prije serviranja …









Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri