

Jaja sa plazmom u coko korpici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za jaja:

- **500 g** šecera
- **250 g**margarina
- **200 g** kokosa
- **250 g**mleka u prahu
- **75 g** mlevene plazme
- **1** kesicavanilin šecera
- **200 ml**vode
- **100 mlsoka** od pomorandže

Za korpicu:

- **100 g**crne cokolade za kuvanje
- **100 g**bele cokolade za kuvanje
- **maloalu-folije**
- **1 cinijadubbla** posuda

Priprema

Jaja: Ušpinovati šecer sa vodom, pa kada se napravi sirup, dodati vanil-šecer i umešati margarin. Mešati dok se margarin ne istopi, skinuti sa vatre i dodati mleko u prahu. Sve dobro sjediniti i ostaviti da se ohladi.

Od ohlaene smese odvojiti cetvrtinu, a u preostali deo dodati 150 g kokosa i sjediniti rukama. U odvojeni deo smese umešati mlevenu plazmu, pa postepeno dodati sok od pomorandže i mesiti dok se ne dobije kompaktna

smesa.

Smesu od plazme oblikovati u 20 manjih loptica. Od kokos smese napraviti valjak, pa ga iseci na 20 jednakih delova.

Svaki deo rastanjiti na dlanu, a zatim u sredinu staviti manju kuglicu, pa oblikovati jaje. Jaja na kraju uvaljati u kokos i staviti u frižider da se malo stegne.

okoladna korpica: Dublju manju posudu obložiti alu-folijom, izravnati nabore, pa je nakratko staviti u zamrzivac. Za to vreme na malo ulja otopiti crnu cokoladu na blagoj vatri. Potom otopljenu cololadu sipati u manju kesicu za zamrzivac, pa na jednom kraju makazama napraviti rupicu. Potom preko cinije sa alu-folijom kružnim potezima istiskivati preliv po celoj površini folije, tako da šara ima izgled cipke. Staviti u zamrzivac na nekoliko minuta da se stegne. Isti postupak ponoviti i sa belom cokoladom.

Kada se cokoladna korpica stegne, pažljivo odvojiti foliju od korpice, pa u njoj servirati slatka jaja.

Savet

Korpica je dosta krhka pa treba biti pazljivi.