

Projice iznenaenja



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 šoljice (za kafu) kukuruznog brašna
- 3 šoljice (za kafu) belog brašna
- 3 šoljice (za kafu) kisele vode
- 1 šoljica (za kafu) maslinovog ulja
- 1 čašakiselog mleka
- 1 kesica praška za pecivo
- 1 ravna kašica soli

Za dekoraciju:

- 400 g kisele pavlake
- 1 cvekla

Priprema

Pomešati kukuruzno i obično brašno pa dodati so i prašak za pecivo. Umutiti jaja zatim dodati ulje, kiselo mleko, kiselu vodu, pa sve pomešati sa prethodno pomešanim brašnom, sve dobro sjediniti.

Odvojiti jednu šolju smese i u nju narendati 100 g cvekle, pa dobro izmešati. E sad od te smese treba da dobijete 12 malih srca, ja sam ih pekla u mini kalupu u obliku srca, a ako ga nemate ispecite je kao koru za tortu u okruglom i pravouganom kalupu manjeg precnika, oko 10-ak minuta u rerni zagrejanom na 200 stepeni. Kada se malo prohladi vadite malom modlom za kolace u obliku srca 12 komada.

Ako želite intenzivniju crvenu boju umešajte u smesu boju u prahu za kolace, pošto od cvekle ispadne blago roza.

U kalup za mafine ulijte ostatak smese i u svaku projicu stavite u sredinu srce, pa u rernu na pecenje oko 20 minuta na 180 stepeni dok lepo ne porumene.

Umutite pavlaku sa malo rendane cvekle kako bi dobili rozikastu boju. Neke možete premazati i samo pavlakom pa narendati cveklju od gore. A ako želite intenzivniju boju umešajte više cvekle.

Pošto sam u preseku proje želela intenzivniju boju da se lepo vidi srce kad sam je presekla pritisnula sam parce cvekle kao pecat na deo gde je srce i ispalo je super, baš se dobro obojilo. Prijatno!

Savet

Propratna dekoracija nikakav problem, igrajte se. Iseckajte srca od papira ili kartona u željenoj boji, zalepite ih selotejpom ili lepkom za akalice i vežite na svaku satenskom trakom mašnice. Pokloni ne moraju da budu skupi, potrebno je samo malo mašte. I estetikice na isti nain možete sami napraviti, ideja je mnogo na vama je da odluite. Sigurno u kui imate raznih stvari za iskoristiti :)