

Iznenajenje u cinijici



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pripremu kugli:

- **6 komada** balona
- **6 komada** drvenih štapica
- **20 g** želatina
- **10 kašika** hladne vode

Za podlogu:

- **200 g** mlevene plazme
- **50 g** putera
- **50 g** šećera u prahu
- **40 ml** mleka

Bela smesa:

- **200 g** maskarpone sira
- **200 ml** slatke pavlake
- **2 kašike** šećera u prahu

Za preliv - žele:

- **40 g** kristal želea sa ukusom borovnicom
- **40 g** kristal želea sa ukusom tropskog voca
- **120 ml** vode

Za ukrašavanje:

- **nekoliko** zvezdica od fondana
- **1 kašika** raznih jestivih perlica
- **1 kašicica** jestivog pucketavog praha

Priprema

Balane naduvati ne moraju biti svi iste velicine. Naduvane balone vezati za drvene štapice pa ih oprati sa medicinskim alkoholom i ostaviti da se osiše.

Priprema želatina. U dublju šerpicu staviti želatin i hladnu vodu pustiti da želatin nabubri dovoljno je 10 minuta, zatim na laganoj vatri otopiti želatin pa ga malo prohladiti u prohladen želatin umociti balon malo ga ocediti i zabosti u stiropor pa sacekati 10 minuta. Zatim ponovo želatin rastopiti prohladiti i opet umociti balon i ostaviti da balon sa želatinom prenoci. Sutradan balon raseci sa makazama na mestu gde je zavezan za drveni štapic, balon ce se izduvati, a lopta od želatina ce ostati kao ukras.

Priprema podloge za cinijice. Puter i šećer umutiti da bude penasto, dodati polovinu mlevenog keksa, promešati dodati mleko i lagano dodati preostali keks. Umesti finu smesu i podeliti je na 6 istih malnjih loptica. Pripremiti i 6 malih cinijica u svaku cinijicu staviti po jednu lopticu smese od plazme, lagano je raspljeskati to je podloga za iznenaenje u ciniji.

Slatku pavlaku umutiti da bude cvrsta, dodati maskarpone sir i šećer u prahu. Mutiti da se sjedini pa masu rasporediti u cinijice. Staviti u frižider da se ohladi.

Pripremam želea. U prvoj ciniji staviti 40 g žele kristala od borovnice, preliti sa 60 ml vrele vode, promešati da se otopi i malo prohladi. U drugoj ciniji staviti 40 g žele kristala tropsko voće preliti sa 60 ml vrele vode, promešati da se otopi i malo prohladi. Izvaditi cinijice sa keksom i belom smesom iz frižidera, pa smesu za želeom sipati preko bele smese na sredini napraviti malo udubljenje za iznenaenje.

U male silikonske kalupe u obliku srca sipati po kašicicu smese i ostaviti da se ohladi, ja sam sipala 2 srca od borovnice 2 srca tropsko voće i 2 srca pomešala borovnicu i tropsko voće i dobila predivna 2 zelena srca.

inije staviti u frižider i silikonski kalup staviti u frižider na 4 sata da se ohladi i stegne. Kada se sve fino steglo u udubljenje staviti po jedno srce, dodati po nekoliko jestivih šarenih perlica, dodati i po 2 male bele zvezde. Sve to fino posuti sa pucketavim prahom, a preko iznenaenja staviti kuglu od želatina, zatim kuglu posuti sa šećerom u prahu i uživati u ukusu, a i izgledu mene je ova kugla podsetila na one novogodišnje snežne kugle. Mnogo je lepša uživo nego ovako na slici. Hvala Dubravka za kristal žele.

cinijice sa iznenadjenjem ukrasiti po želji

Savet

Hvala mojoj Dubravki Dzoli koja mi je sa Novog Zelanda poslala kristal žele.