

Bojenje jaja šlag kremom

Veoma dekorativna jaja koja će oduševiti sve prisutne!

8 jaja



Jednostavno



Vreme pripreme 120 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 8 jaja (prethodno izbelelih)
- 100 g Dr. Oetker Šlag krem sa ukusom slatke pavlake
- 200 ml mleka
- 1 kesica Dr. Oetker Carmin crvena boja za jaja
- 1 kesica Dr. Oetker Carmin plava boja za jaja

- 1 Prvo izbelite jaja radi boljeg efekta. Pomešati 500 ml ključale vode sa 500 ml alkoholnog sirćeta i ubaciti jaja unutra, da budu uronjena sa svih strana. Ostaviti jaja potopljena do 1 h, pa ih krpom prebrisati kako bi se uklonio površinski sloj. Ovu smesu možete koristiti i za sledeću turu jaja, zavisno od veličine posude u koju stavljate jaja, po turi možete izbeleti do 15 jaja. Dobro ih osušiti pre farbanja.
- 2 Dobro umutiti šlag krem i staviti ga u tepsiju u debelom sloju pa naizmenično pokapati sa Carmin crvenom i plavom bojom za jaja i pomešati čačalicom tako da dobijete preplitanje boja. Ova količina dovoljna je za 8 jaja. Jaja ubacite na jednaku udaljenost u penu pa ih spatulom prekriti sa svih strana kremom sa bojom. Ostaviti ih u šlag kremu do 60 min pa ih isprati vodom i osušiti.