

Ledeni desert sa malinama i vanilijom



Izrada:

Pripremiti silikonski kalup u obliku polulopti ($d=6\text{cm}$, potrebna su dva silikonska kalupa po 6 polulopti). Bijelu čokoladu otopiti na pari i kad se prohladi premazati kalupe pomoću kuhinjskog kista (kalupe ne premazivati u punoj visini, već otprilike nešto malo više od $1/2$ visine, kako bi slojevi sladoleda bili vidljivi). Nakon prvog premaza, kalup staviti na par minuta u zamrzivač, a zatim ponoviti postupak premazivanja u još jednom sloju.

Pripremiti i ledeni desert tako što sadržaj vrećice dodamo u mješavinu hladnog mlijeka i mliječnog slatkog vrhnja i miksamo prvo najmanjom brzinom, a zatim i najvećom brzinom oko 3 minuta.

Smjesu podijeliti na dva dijela, u jedan dodati maline i izmiksati. U kalup sa bijelom čokoladom koja se stegnula sipati naizmjenično smjesu od vanilije i maline do samog vrha kalupa (ukupno 12 polulopti). Kalupe staviti na pleh i ostaviti u zamrzivač cca 4 h na hlađenje.

Prije serviranja umutiti mliječno slatko vrhnje sa šećerom u prahu, prebaciti u poslastičarsku vrećicu sa željenim nastavkom za ukrašavanje (npr. 1M). Polulopte pažljivo izvaditi iz kalupa i ukrasiti slatkim vhnjem i posuti šarenim mrvicama, cvijećem i listićima mente.

Prijatno! ♥

Potrebni sastojci:

Čokoladne korpice (12 kom d 6 cm):

- 200 g kvalitetne bijele čokolade

Ledeni desert:

- 1 vrećica Ledeni desert Bourbon vanilija (82g) Dr.Oetker
- 1 dl hladnog mlijeka
- 1 dl hladnog mliječnog slatkog vrhnja
- 100 g malina

Još potrebno:

- 2,5 dl slatkog vrhnja
- 2 kašike šećera u prahu
- šarene mrvice Dr.Oetker