

# Zimski brownie sladoled



## Potrebni sastojci:

### Brownies:

- 1 pakovanje (456 g) Dr. Oetker mješavine Brownies
- 100 g omekšalog maslaca
- 3 kom jaja
- 50 ml vode

### Još potrebno:

- 100 g čokolade za kuhanje
- 150 ml slatkog vrhnja

### Voćni žele:

- 150 g malina (smrznute ili svjež)
- 2 kašike šećera
- 4 g Dr.Oetker mljevene želatine
- 2 kašike vode

### Čokoladna glazura:

- 200 g mliječne čokolade
- 100 g čokolade za kuhanje
- 5 kašika suncokretovog ulja

## Izrada:

### Brownies:

U odgovarajuću posudu sipati Brownies mješavinu, dodati joj jaja, maslac i vodu i mikserom izmiksati dok se ne dobije ujednačena glatka smjesa. U pakovanju dobijete i kartonski kalup za pečenje, pa ga je prvo potrebno složiti prema uputstvu. Unutrašnjost kalupa blago premazati maslacem. Smjesu izliti u kalup, poravnati i posuti čokoladnim komadićima koje također dobijete u pakovanju. Peći u prethodno zagrijanoj rerni na 160 °C 40 minuta (temperaturu i dužinu pečenja prilagodite vašoj rerni). Pečen kolač ohladiti i lagano nožem proći između ivica kalupa i kolača.

### Voćni žele:

Dok se brownies peku pripremiti voćni žele. U malom lončiću izvagati želatinu, preliterati sa 2 kašike vode i ostaviti par minuta da nabubri. Maline i šećer zagrijavati na umjerenj temperaturi i pomoću viljuške izgnječiti maline. Nakon što se šećer u potpunosti otopio, smjesu kuhati par minuta pa smaknuti sa šporeta. Otopiti želatinu na laganoj vatri i dodati u maline. Ostaviti da se potpuno ohladi.

Kad se brownies smjesa ohladila, kolač izmrviti u odgovarajućoj posudi i preliterati je čokoladom koju smo na umjerenj vatri otopili zajedno sa slatkim vrhnjem uz stalno miješanje. Sve umijesiti rukama dok se ne dobije kompaktna smjesa.

Za formiranje "sladoleda" pripremiti silikonske kalupice za sladoled kao i drvene štapiće. Brownie smjesu utisnuti u svaki kalupić, a na sredini formirati udubljenje u koje rasporedimo i voćni žele, poravnamo pomoću špatule ili nožića i preko rasporedimo još jedan tanak sloj brownie smjese (pogledati slike pripreme). Zatim u svaki kalupić pažljivo utisnuti i drvene štapiće. Smjesu ostaviti na hlađenje u zamrzivač oko 1 h. Od ove količine dobićete 16 komada sladoleda i 4 cake pops forme (kuglice).

Za glazuru čokolade preliterati uljem i otopiti na vodenoj pari uz miješanje. Ohlađene sladolede umakati u čokoladnu glazuru, ocijediti višak i ređati na pek papir dok se čokolada ne stegne. Viškom čokolade po želji ukrasiti sladoled.

Prijatno! ❤️