

Ledeni mramorni čoko desert



Potrebni sastojci:

Ledeni desert:

- 2 vrećice Dr. Oetker ledeni desert bourbon vanilija
- 1 vrećica Dr. Oetker ledeni desert čokolada
- 600 ml hladnog punomasnog mlijeka
- 150 g malina

Glazura:

- 300 g mliječne čokolade
- 100 g tamne čokolade
- 6 kašika ulja (suncokretovo)
- 50 g sitno sjeckanog pečenog lješnjaka

Priprema:

Ledeni desert:

U 3 posebne posude sipati po 200 ml hladnog mlijeka i u svaku dodati sadržaj vrećice Dr. Oetker ledenog deserta. Prvo izmiksati ledene deserte od vanilije, na početku najmanjom brzinom miksera, a zatim povećati brzinu miksera na maksimum i miksati oko 3 minuta.

U jednu od posuda sa bourbon vanilijom dodati 100 g malina i ponovo izmiksati. Ostatak malina dodati u vidu krupnijih komadića i promiješati.

Na kraju na isti način izmiksati i ledeni desert sa čokoladom.

Pripremiti silikonske kalupe i drvene štapiće za sladoled i u svaki kalupić sipati naizmjenično po kašičicu svakog od ukusa: bourbon vanilija; vanilija malina i čokolada. U kalupiče staviti i štapiće i ostaviti na hlađenje minimalno 4h u zamrzivač. Količina je dovoljna za 20 manjih sladoleda na štapiću i jednu plastičnu posudu ledenog deserta.

Glazura:

Čokolade izlomiti, dodati ulje i otopiti na pari uz miješanje. U otopljenu čokoladu dodati i sitno sjeckani pečeni lješnjak i promiješati. Glazuru prebaciti u dublju čašu ili šolju te zaleđen desert na štapićima umakati u čokoladnu glazuru, ocijediti višak čokolade i stavljati na pek papir. Čokolada će vrlo brzo očvrnuti. Ledeni desert na štapićima čuvati u zamrzivaču prije samog serviranja.

Napomena: Desert možete naizmjenično sipati i u jednu veću plastičnu posudu i zalediti, a potom servirati kao kugle sladoleda uz preliv od čokoladne glazure sa lješnjacima.

Prijatno!