

Ledeni desert u obliku torte



Priprema:

Pripremiti zdjelu prečnika d=20 cm u obliku "polulopte", obložiti je prozirnom folijom, tako da folija viri iz posude nekoliko cm po cijelom obodu.

Prvo miksati sadržaj jedne vrećice ledenog deserta Bourbon vanilije sa po 1 dl hladnog mlijeka i vrhnja za šlag. Pratiti uputstvo sa vrećice. Od umućene smjese odvojiti 5-6 kašika smjese u posebnu posudicu, a ostatak rasporediti u obloženu zdjelu. Preko rasporediti i krem od pistacija i vrhom noža formirati šare. Ostaviti u zamrzivač na 20 minuta prije nanošenja drugog sloja.

Na isti način izmiksati i sadržaj druge vrećice ledenog deserta Bourbon vanilije. Od umućene smjese odvojiti 4-5 kašika u istu posudicu kao i od prve smjese. U ostatak dodati mješavinu 150 g malina i šećera koje smo dobro izgnječili viljuškom. Smjesu sa malinama rasporediti preko prvog sloja. Zatim preko rasporediti i ostatak od 100 g cijelih malina. Ostaviti u zamrzivač na 20 minuta prije nanošenja trećeg sloja.

Potrebni sastojci (d=20 cm):

- 2 vrećice Dr. Oetker Ledeni desert - Bourbon vanilija
- 1 vrećica Dr. Oetker Ledeni desert - Čokolada
- 3dl hladnog punomasnog mlijeka
- 3 dl hladnog vrhnja za šlag (mliječno)
- 100 g krema od pistacija (zaslađeni)
- 250 g malina
- 50 g šećera
- 150 g nutele

Čokoladni ganache:

- 100 g mliječne čokolade
- 50 g čokolade za kuvanje
- 100 ml vrhnja za šlag

Za treći sloj u 2 dl mješavine hladnog mlijeka i vrhnja za šlag izmiksati sadržaj vrećice ledenog deserta od čokolade. Dodati mu i 150 g nutele kao i dio bourbon vanilija deserta koji smo odvajali u posebnoj posudici. Izmiksati dok se sve ne sjedini.

Preliti preko drugog sloja sa malinama i poravnati. Preko završnog sloja staviti prozirnu foliju i ostaviti u zamrzivač na hlađenje min 12 h.

Kad je desert zaleđen, pripremiti i čokoladni ganache. Čokolade izlomiti u odgovarajuću šerpicu i preliteri vrhnjem za šlag. Zagrijavati na umjerenoj temperaturi dok se sva čokolada ne otopi. Prohladiti.

Zaleđen ledeni desert prebaciti na tanjir za serviranje i osloboditi od prozirne folije. Desert ukrasiti čokoladnim ganašom, malinama i mentom.

Rezati vrelim nožem vrlo brzo i sevirati u dublje posudice.

Prijatno!