

Čoko lješnjak ledeni desert



Potrebni sastojci:

- 2 vrećice Dr. Oetker Ledeni desert - Čokolada
- 2dl hladnog punomasnog mlijeka
- 2 dl hladnog vrhnja za šlag (mliječno)
- 200 g čokolade za kuvanje
- 4 kašike ulja (suncokretovo)
- 100 g pečenih sjeckanih lješnjaka

Čokoladna glazura:

- 100 g čokolade za kuvanje
- 2 kašike ulja (suncokretovo)
- 10 g maslaca

Voćni preliv (opciono):

- 250 g malina
- 70 g šećera
- 50 ml vode
- 15 g gustina

Priprema:

Pripremiti četvrtasti kalup (za hljeb) dimenzija 26.5 x 9.5 x 7 cm i obložiti ga prozirnom folijom, tako da folija sa svih strana prelazi ivice kalupa po nekoliko centimetara.

Lješnjake tostirati oko 5 minuta na suhoj tavi, zatim prebaciti u suhu krpu i protrljati kako bi ih oljuštili. Lješnjake isjeckati na krupnije komadiće.

Čokoladu sa uljem otopiti na pari uz stalno miješanje dok ne dobijete glatku i sjajnu smjesu.

Izmiksati ledeni desert sa po 2 dl hladnog mlijeka i vrhnja za šlag. Pratiti uputstvo sa vrećice.

U kalup prvo rasporediti sloj oko 1.5 cm visine ledenog deserta, zatim ostaviti u zamrzivač oko 10 minuta. Preko rasporediti što tanji sloj čokolade a preko posipati lješnjake. Ostaviti u zamrzivač na nekoliko minuta kako bi se čokolada stegla. Isti postupak ponavljati dok ne utrošite sav materijal.

Površinu deserta prekriti prozirnom folijom i ostaviti u zamrzivač na 6 h, najbolje preko noći.

Prije serviranja pripremiti čokoladnu glazuru tako što čokoladu sa uljem i maslacem otopimo na pari. Zaleđen desert prebaciti na tanjir za posluživanje i preliti čokoladnom glazurom i posuti sjeckanim lješnjacima.

Po želji ranije pripremiti i voćni preliv... 200 g malina, vodu i šećer zagrijavati u odgovarajućoj šerpici i usitniti štapnim mikserom. Smjesu procijediti kroz cjediljku. Vratiti na vatru i zakuhati sa gustinom koji smo pomiješali sa 3 kašike vode u smjesu bez grudvica. Smaknuti sa šporeta i prohladiti, a zatim dodati i prostalih 50 g cijelih malina i lagano promiješati.

Ledeni desert rezati oštrom nožem koji smo prethodno zagrijali pod mlazom vrele vode. Poslužiti uz voćni preliv, svježe voće i listiće mente.

Prijatno!