

# Kornet ledeni desert



## Priprema:

Prvo miksati sadržaj jedne vrećice ledenog deserta Bourbon vanilije sa po 1 dl hladnog mlijeka i vrhnja za šlag. Pratiti uputstvo sa vrećice. Nakon nekoliko minuta miksiranja dodati i Finesse Bourbon Vanila aromu i još malo izmiksati. Smjesu rasporediti u plastičnu posudu za zamrzavanje (zapremine 1l).

Na isti način izmiksati i sadržaj druge vrećice ledenog deserta Bourbon vanilije. 100 g malina pomiješati sa šećerom i usitniti viljuškom, te miješati dok se šećer ne otopi. Tu smjesu dodati u ledeni desert i sve izmiksati. Na kraju dodati i komadiće 50 g svježih malina i lagano promiješati. Smjesu rasporediti u plastičnu posudu za zamrzavanje (zapremine 1l).

Za treći sloj u 2 dl mješavine hladnog mlijeka i vrhnja za šlag izmiksati sadržaj vrećice ledenog deserta od čokolade. Smjesu rasporediti u plastičnu posudu za zamrzavanje (zapremine 1l).

Posude odložiti u zamrzivač na hlađenje najmanje 6h (najbolje preko noći).

Kad je ledeni desert ohlađen, čokoladu otopiti na par sa uljem i promiješati. Kornete smjestiti u uske čaše ili flašice kako bi stajali uspravno. Na dno svakog korneta sipati po malo otopljene čokolade. Kornete odložiti u frižider na nekoliko minuta da se čokolade stegne. Zatim svaki kornet uroniti u otopljenu čokoladu (pogledati slike pripreme), ocijediti višak čokolade, a zatim čokoladu posuti šarenim Dr.Oetker mrvicama. Ponovo odložiti u frižider na nekoliko minuta kako bi se čokolada stegnula.

Kašikom za sladoled od ledenog deserta formirati kugle i u svaku kornet staviti 2 kugle, kombinacija ukusa po želji (jednu u dno korneta, a drugu navrh). Ukrasiti Dr. Oetker šarenim mrvicama, Dr. Oetker čokoladnim sosom i po želji bobičastim voćem. Poslužiti odmah.

Prijatno!

## Vrijeme pripreme: 1 h (bez hlađenja ledenog deserta u zamrzivaču)

### Potrebni sastojci (za 10 korneta po 2 kugle):

- 2 vrećice Dr. Oetker Ledeni desert - Bourbon vanilija
- 1 vrećica Dr. Oetker Ledeni desert - Čokolada
- 3dl hladnog mlijeka
- 3 dl hladnog slatkog vrhnja
  
- 1 vrećica Dr. Oetker Finesse Bourbon Vanila arome
  
- 150 g malina
- 60 g šećera

### Još potrebno:

- 200 g čokolade za jelo i kuhanje
- 4 kašike ulja
- 10 komada korneta za sladoled
- Dr. Oetker Mrvice - šarene
- Dr. Oetker Choco desert sos