

# Vanilija ledeni desert sa malinama i čokoladom



## Priprema:

Pripremiti četvrtasti kalup (za hljeb) dimenzija 29 x 10 x 7 cm i obložiti ga prozirnom folijom, tako da folija sa svih strana prelazi ivice kalupa po nekoliko centimetara.

Prvo pripremiti fil sa malinama... U odgovarajućoj šerpi maline i šećer izgnječiti i dodati im gustin. Zagrijavati na jačoj vatri uz stalno miješanje dok smjesa ne zakuha. Smaknuti sa šporeta i dodati vanillin šećer i promiješati. Ostaviti da se ohladi.

Za čokoladni sloj čokoladu sa uljem otopiti na pari uz stalno miješanje dok ne dobijete glatku i sjajnu smjesu.

Kad je fil sa malinama ohlađen, preći na pripremu ledenog deserta... Izmiksati ledeni desert sa po 2 dl hladnog mlijeka i vrhnja za slag. Pratiti uputstvo sa vrećice dok ne dobijete čvrstu kremastu smjesu. Na kraju dodati i Finesse aromu Bourbon vanilije i još malo izmiksati.

## Potrebni sastojci:

- 2 vrećice Dr. Oetker Ledeni desert - Bourbon Vanilija
- 2dl hladnog mlijeka
- 2 dl hladnog slatkog vrhnja
- 2 vrećice Dr. Oetker Finesse arome Bourbon vanilije

## Sloj sa malinama:

- 350 g malina
- 150 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 10 g Dr. Oetker Gustina

## Čokoladni sloj:

- 250 g tamne čokolade
- 5 kašika suncokretovog ulja

## Čokoladna glazura

- 150 g mliječne čokolade
- 4 kašike suncokretovog ulja
- Dr. Oetker Kakao mrvice

U kalup prvo rasporediti sloj oko 1.5 cm visine ledenog deserta, zatim ostaviti u zamrzivač oko 10 minuta. Preko rasporediti sloj fila sa malinama, pa opet u zamrzivač na 10 minuta. Zatim preko malina rasporediti što tanji sloj čokolade. 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 otopimo na pari. Zaleden desert prebaciti na tanjir za posluživanje i preliti čokoladnom glazurom i posuti Dr. Oetker kakao mrvicama. Ukrasiti malinama i listićima mente.

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

Prijatno!