

Bourbon vanilija ledeni desert sa voćem



Priprema:

Prvo pripremiti preliv od malina... 200 g malina i 1dl vode zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Usitniti štapnim mikserom pa protisnuti kroz cjediljku kako bi uklonili koštice. Vratiti u šerpicu i dodati šećer i vanillin šećer. Zagrijavati dok ne zakuha. Gustin pomiješati sa 3 kašike vode u smjesu bez grudvica. Dodati u vrelu smjesu malina i miješati dok se smjesa blago ne zgusne. Smaknuti sa šoreteta. Prohladiti 5-10 minuta pa dodati preostale cijele maline.

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

U plastičnu zdjelu za zamrzavanje rasporediti polovinu smjese za ledeni desert, zatim preko nanijeti oko 2-3 kašike preliva od malina i napraviti šare pomoću čačkalice kako bi dobili mramorni efekat. Preko izmrviti 3 rolnice sa lješnjacima. Postupak ponoviti još jednom – sladoled, preliv od malina i izmrvljeni roll keksići. Poklopiti i ostaviti u zamrzivač (najbolje preko noći) dok se smjesa ne zaledi.

Prije serviranja pripremiti bobičasto voće: jagode, maline, borovnice itd. Pripremiti i roll keksiće i dodatke po želji.

U posude za sladoled kup prvo malo na dno sipati preliv od malina, zatim pomoću kašike za sladoled formirati kugle sladoleda i puniti posude u kombinaciji sa voćem i prelivom od malina i Dr. Oetker Choco dessert sauce. Ukrasiti roll keksićim, svježim listićima mente i dodacima po želji.

Prijatno!

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:

- 300 g malina
- 1dl vode
- 70 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker Vanilin šećera
- 12 g Dr. Oetker Gustina

Još potrebno:

- Bobičasto voće po želji
- rolnice sa lješnjacima
- Dr. Oetker Choco dessert sauce
- listići mente