

Ledena tortica sa malinama i pistacijama



Vrijeme pripreme: 30 min (+ hladene 5h)

Potrebni sastojci za 8 porcija:

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

- 180 g krema od pistacija (zaslađen)

Sloj sa malinama:

- 150 g malina
- 0.75 dl vode
- 70 g šećera
- 1 vrećica Dr. Oetker limun šećera
- 25 g Dr. Oetker Gustina + 3 kašike vode

Još potrebno:

- Maline
- listići mente

Priprema:

Prvo pripremiti sloj sa malinama... 150 g malina, šećer i 0.75dl vode zagrijavati u odgovarajućoj šerpi. Usitniti štapnim mikserom. Zagrijavati dok ne zakuha. Gustin pomiješati sa 3 kašike vode u smjesu bez grudvica. Dodati u vrelu smjesu malina i miješati dok se smjesa ne zgusne. Smaknuti sa šporeta pa dodati i 1 vrećicu limun šećera i promiješati. Prohladiti i prebaciti u plastičnu dresir vrećicu.

Pripremiti silikonski kalup u obliku "parčadi" torte (pogledati slike pripreme) i pomoću dresir vrećice u svaki od 8 dijelova ravnomjerno rasporediti sloj od malina. Ostaviti u zamrzivač dok pripremite ledeni desert.

U odgovarajućoj posudi pomiješati hladno mlijeko, hladno vrhnje i sadržaj vrećica Dr. Oetker ledenog deserta Bourbon vanilija. Miksati prvo najmanjom brzinom oko 1 minut, a zatim povećati brzinu miksera na maksimum i miksati oko 3-4 minuta.

Teglicu krema od pistacija zagrijati u vreloj vodi kako bi krem malo omekšao. Prebaciti ga u plastičnu dresir vrećicu.

Umućen ledeni desert takođe prebaciti u plastičnu dresir vrećicu.

Izvaditi kalup iz zamrzivača i preko sloja od malina ravnomjerno rasporediti otprilike pola preostale visine kalupa sloj ledenog deserta, zatim polovinu krema od pistacija (prošarati preko sloja ledenog deserta), pa ponoviti još jednom sloj ledenog deserta i na kraju prošarati sloj krema od pistacija.

Ostaviti kalupe u zamrzivač na min 5h hlađenja (najbolje preko noći).

*Preostali ledeni desert zamrznuti u drugim silikonskim kalupima ili maloju plastičnoj posudi.

Zaleđen desert pažljivo izvaditi iz kalupa i servirati uz maline i svježe listiće mente.

Prijatno!