

Čoko voćni desert u čaši



Priprema:

Za čokoladni fil u odgovarajućoj šerpi zagrijavati 4 dl mlijeka, a u preostalo hladno mlijeko dodati puding, jaje i šećer i sve dobro izmiješati u smjesu bez grudvica. Dio vrelog mlijeka dodati u puding i miješati, a zatim sve umiješati u preostalo vrelo mlijeko u šerpi. Uz stalno miješanje zakuhati čvrst puding. Smaknuti sa šporeta i odmah dodati maslac i promiješati, a zatim dodavati postepeno i kockicu po kockicu čokolade uz stalno miješanje. Kad ste umiješali svu čokoladu površinu fila prekriti prozirnom folijom i ostaviti da se potpuno ohladi.

Za to vrijeme pripremiti voćni fil... Zaleđeno voće, vodu i šećer zagrijavati u odgovarajućoj šerpi na jačoj temperaturi. Dio voća usitniti štapnim mikserom. Gustin pomiješati sa vanilin šećerom i par kašika hladne vode tako da nema grudvica. Zakuhati fil sa gustom uz stalno miješanje dok se ne stegne. Površinu fila prekriti prozirnom folijom i ostaviti da se malo prohladi. Zatim ga prebaciti u poslastičarsku plastičnu vrećicu.

Potrebni sastojci za 7 porcija:

Čokoladni fil:

- 5 dl hladnog mlijeka
- 2 vrećice Dr. Oetker Original Pudinga s okusom čokolade
- 80 g šećera
- 1 jaje
- 30 g maslaca
- 100 g mliječne čokolade
- 3 dl hladnog slatkog vrhnja (2dl za fil +1dl za dekoraciju)

Voćni fil:

- 400 g mix crvenog voća (višnje, jagode, maline - zaleđeno)
- 0.5 dl vode
- 80 g šećera
- 2 vrećice Dr. Oetker vanillin šećera
- 45 g Dr. Oetker original gustina

Još potrebno:

- 100 g Asolette lisnatog keksa

Lisnati keks izmrviti u posebnu posudu.

Kad se čokoladni fil ohladio u odgovarajućoj posudi izmiksati hladno slatko vrhnje. 2/3 izmiksano vrhnje dodati u čokoladni fil i sve još jednom izmiksati. Preostalu 1/3 slatkog vrhnja iskoristiti za dekoraciju. Čokoladni fil prebaciti u poslastičarsku plastičnu vrećicu sa zvjezdastim nastavkom za ukrašavanje.

Pripremiti željene čaše i slagati desert redoslijedom: -mrvljeni lisnati keks, -voćni fil, -čokoladni fil, -umućeno slatko vrhnje. Rashladiti nekoliko časova u frižideru.

Prijatno!