

Ledeni desert



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3žumanceta
- 150 gšecera
- 1burbon vanilin šecer
- 1 kašicicagustina
- 250 mlmleka
- 1 kesicaželatina
- 50 grendane cokolade
- 400 mlslatke pavlake

Priprema

Umutiti dobro žumanca sa šecerom i vanilinim šecerom. Dodati kašicicu gustina, pa sve razrediti sa malo mleka (od 250 ml). Ostalo mleko staviti da provri.

Želatin pripremiti prema uputstvu sa kesice. Nabubreo želatin otopiti na laganoj vatri.

U provrelo mleko sipati umucenu masu sa jajima i skuvati krem (krem ce biti rei - ali ne brinite, kasnije ce se stegnuti). U skuvani krem dodati rastopljeni želatin i još 2-3 minuta mešati na vatri. Zatim krem podeliti na dva jednaka dela. U jedan deo dodati narendanu cokoladu, pa mešati dok se cokolada ne otopi. Ostaviti obe smese da se ohlade.

Duguljasti kalup obložiti sa providnom folijom.

Umutiti 200 ml slatke pavlake, ne mora previše cvrsto. Dodati, ohlaeni, krem sa cokoladom i sjediniti obe smese. Prvi deo ledenog deserta sipati u kalup i poravnati. Umutiti, drugih, 200ml slatke pavlake, dodati žuti krem, zajedno umutiti, pa sipati preko krema sa cokoladom. Poravnati i staviti u zamrzivac, preko noci.

Narednog dana okrenuti kalup, na tacnu za posluživanje, skinuti foliju i ukrasiti po želji. Ledeni desert celo vreme držati u zamrzivacu, ne brinite, vrlo lako se sece.

Savet