

Panini ice cream



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za panini kornete:

- 2 **dl** kisele pavlake
- 1,5 **šolja (od 2 dl)** šecera u prahu
- 1,5 **šolje (od 2 dl)** brašna
- 2 **kašike** kukuruznog brašna
- 1 jaje
- 2 **kašike** ulja
- 1 **kašika** ekstrakta vanile
- 1 **kašica** cimeta

Za sladoled od vanile:

- 1/2 l jogurta
- 1 **čaša (od 2 dl)** šecera
- 150 **g** šlaga
- 1 **ekstrakt** od vanile

Za preliv:

- 100 **g** čokolade
- 2 **kašike** ulja

I još:

- **po željiseckani** lešnici
- mrvice za ukrašavanje kolaca

Priprema

Odvojite sat vremena dnevno i napravite ovaj divni sladoled, korneti iz aparata za vafle ili tople sendvice, sladoled od vanile, preliven cokoladom. Za nepce je mmmm :) Predivno i neodoljivo, kad jednom probate, pravice svaki dan... jer ova kolicina od 20 komada... nama je bila malo ;)

Za kornete. Zagrejati pekac za vafle ili tople sendvice, najbolje ako imate onaj sa rebrastim kalupom. U ciniju stavite kiselu pavlaku, dodate šećer i kratko žicom za mucenje umutite, dodate jaje, aromu vanile, ulje i cimet i žicom umutite. Nakon toga dodate brašno i kukuruzno brašno. Dobro umutite žicom, bitno da nema grudvica. Masa bude gušća nego za palacinke.

Potrebno je napraviti par fišeka. Ja sam napravila 3 komada od hamer papira, može i neki mekši karton da može da se savije, i obložila sam alu folijom. Kocke za fišek sam sekla 10x10 cm, zamotala u fišek i gornji deo oblikovala makazama, a pricvrstila selotepom i na kraju obmotala alu foliju.

Vaditi kašikom vecom masu za panini, ne treba da bude puna kašika, malo više od pola. Sipati na pekac i razmazati tanko u krug, da bude kao palacinka, što tanje to bolje. Zatvoriti pekac i peci tacno 60 sekundi. Vi cete još videti ...zavisi od pekaca, ako je jaci, možda ce trebati manje vremena...bitno je da rubovi palacinke dobijaju tamniju boju, tada nožem lagano odvojite palacinku i okrenete, zatvorite pekac i pustite da se pece još kratko oko 30 sekundi i sa druge strane. Vadite palacinku i tako vruću odmah motate oko fišeka i ostavite na tacnu da se tako ohladi i stegne. Za to vreme pecite ostatak paninija. Kada vidite da se stegao palacinak oko fišeka, možete slobodno izvaditi i koristiti za druge palacinke.

Za to vreme dok pravite panini vafle. Možete pripremiti sladoled. Jogurt i šećer staviti na tihu vatru da se šećer otopi. Za to vreme umutiti šlag sa 2 dl vode. Kada se jogurt malo prohladi, sjediniti sa šlagom, muteci kratko mikserom i dodati ekstrakt vanile.

Sladoled masu sipati odmah u gotove paninije, puniti do vrha i slagati na tacnu, ostaviti da se zamrzne u zamrzivacu oko 1,5-2 sata. Ja sam dobila 20 paninija. Što vam ostane sladoleda stavite u ciniju i zamrznite. Kada se sladoled u paniniju zamrzao, stavljajte kašikom odozgo još ostatak smrznutog sladoleda. Okoladu otopite sa uljem, stavite panini vodoravno i sipajte cokoladu kašikom svo vreme okrecuci da se svuda rasporedi cokolada. Odmah odozgo ukrašavati mrvicama za dekorisanje ili sitno seckanim lešnicima :)

Savet