

## *Ledeni dezerti sa sladoledom od vanile i cokolade*



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Prvi dezert:**

- **250** ggotovog sladoleda od vanile
- **1/2** cašekisele pavlake
- **2** dlpunomasnog jogurta
- **3** kašikeprah šecera
- **10** gželatina
- **100** gcokolade
- **1** kesicavanile
- **30** gbelog ekspandiranog pirinca
- **50** gmargarina

#### **Drugi dezert:**

- **250** ggotovog sladoleda od cokolade
- **1/2** cašekisele pavlake
- **2** dlpunomasnog jogurta
- **3** kašikeprah šecera
- **10** gželatina
- **50** gcokolade
- **1** dlsoka od višanja
- **3** kašikegustina

## Priprema

Za prvi dezert rastvorite želatin sa 4 kašike hladne vode i ostavite da nabubri. U dublju posudu stavite skoro odmrznut sladoled, dodajte prah šećer, vanilu, kiselu pavlaku i jogurt pa sve dobro sjedinite. Na kraju dodajte želatin koji ste sasvim malo zagrejali i sve zajedno umutite mikserom. Stavite u friz da se malo stegne. Za to vreme otopite 50 gr čokolade sa 30 gr putera pa kada se čokolada otopi dodajte ekspanzirani pirinac, sve promešajte i sklonite da se ohladi. Hladnu smesu iseckajte sitno nožem ili izlomite rukama.

Duguljast uzan kalup obložite tankom alu folijom pa na dno stavite trećinu polusmrznute smese. Preko nanesite polovinu pripremljene čokolade sa pirincem, ponovo stavite deo smese, pa ostatak čokolade sa pirincem i na kraju ostatak smese. Pokrijte folijom i stavite u friz da se dobro stegne. Okrenite na dugacku tacnu. Na paru otopite 50 gr čokolade sa 20 gr margarina, pa prelijte preko dezerta.

Za drugi dezert uradite sve isto samo što ćete u pripremljenu smesu dodati seckanu čokoladu i lagano izmešati. U manju posudu stavite 1 dl soka od višanja i 1/2 dl vode u koji ste rastvorili gustin i kuvajte dok se ne zgusne.

Duguljast uzan kalup obložite tankom folijom, sipajte trećinu polusmrznute smese, preko nanesite polovinu želea od višanja, ponovo red smese, pa žele i na kraju ostatak smese. Pokrijte folijom i ostavite u friz da se dobro stegne. Pre služenja okrenite na dugacku tacnu.

## Savet

Ove fantastine osvežavajuće i izuzetno ukusne dezerte do služenja, držite u frizu ili frižideru.