

Nutela, cokopops, Francuska vanila



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1.5** lada Francuska Vanila
- **300 g** nutele
- **150 g** ekspaniranog pirinca

Priprema

U dublju šerpu staviti nutelu i ekspanirani pirinac i na tihoj temperaturi sve zajedno izmešati da se nutela sjedini sa pirincem. Uzeti veci pleh, prekriti sa papirom za pecenje i sipati smesu od nutele. Poravnjati sa spatulom i staviti u zamrzivac da se dobro ohladi i stegne, ali da se ne zamrzne. Sladoled izvaditi iz zamrzivaca i ostaviti u frižider da omekne, da može da se meša, ali ne sme da se otopi. Posle 35 do 40 minuta izvaditi smesu od nutele i nožem i viljuškom iseci na sitne zalogajcice, ako je potrebno vratiti u zamrzivac dok sladoled ne omekša.

Kad je sladoled omekšao, izvaditi smesu od nutele, veliku zdelu i kalup iz zamrzivaca. Staviti omekšali sladoled u veliku zdelu, koju ste izvadili iz zamrzivaca, dodati 3/4 smese od nutele, ostatak vratiti u zamrzivac dok ne napravite tortu, to vam je potrebno da stavite po vrhu torte, i sve dobro sjediniti sa omekšalim sladoledom.

Tako pripremljenu smesu sipati u ohlaeni kalup (sipati sa spatulom ili velikom kašikom) i svaki put dobro izravnjati i pritisnuti malo više da izbegnete da imate "džepove" od vazduha.

Kad ste završili sa smesom od sladoleda, izvaditi komadice nutele iz zamrzivaca, posuti svuda po vrhu.

Zaviti celu tortu i kalup u providnu foliju i vratiti nazad u zamrzivac, najmanje 4 do 6 sati, ili najbolje, preko

noci da se potpuno zamrzne.

Savet

im sam ovaj recept videla kod Zoki na blogu, bez obzira što je kod mene zima, m o r a l a sam da ga napravim! Svi sastojci su omiljeni mojoj klinki, a ja ih u voj kombinaciji samo zamišljam kako su dobri! Nije mi se još nikad desilo da sam nešto radila po njenim receptima da mi nije uspelo. Majstor je ipak majstor.