

Rokoko sa višnjama

Osvežavajuća poslastica sa višnjama.

otprilike 8 - 10 Porcija/e

   Jednostavno

 Vreme pripreme 20 Min.



Sastojci:

Sastojci:

1 pakovanje Dr. Oetker Rokoko
450 ml mleka
180 g smrznutih višanja bez koštice

1 Pripremanje fila od vanile:

Obložiti kalup dimenzija 11x25 cm folijom ili kesom za zamrzivač. Sipati 150 ml hladnog mleka u činiju i dodati mešavinu za vanila fil (Vanilinli Tatlı Karışımı). Mutiti mikserom najpre najmanjom brzinom oko 1 min, pa najvećom brzinom 3 min. Dodati višnje i špatulom ih umešati u fil. Sipati fil u kalup i poravnati.

2 Pripremanje fila od čokolade:

Sipati 150 ml hladnog mleka u činiju i dodati mešavinu za fil od čokolade (Kakaolu ve Çikolata Parçalı Tatlı Karışımı). Mutiti mikserom najpre najmanjom brzinom oko 1 min, pa najvećom brzinom 3 min. Preko fila od vanile u kalupu sipati fil od čokolade i poravnati. Pokriti i čuvati u zamrzivaču najmanje 4 sata.

3 Pripremanje čokoladnog preлива:

Sipati u šerpu 150 ml mleka i dodati mešavinu za čokoladni preliv (Çikolatalı Sos Karışımı). Kuvati na srednjoj jačini ringle uz stalno mešanje. Smanjiti jačinu ringle kada proključa i kuvati još 1 minut. Ohladiti uz povremeno mešanje.

4 Serviranje:

Kolač izvaditi iz zamrzivača i iz kalupa na tanjir izvaditi okrenut tako da tamniji deo bude dole. Iseći na parčiće i preliti ih pripremljenim čokoladnim prelivom.