

Sladoled kolač sa jagodama i jagode sa penušavim vinom

Savršen spoj ukusa sladoleda, jagoda i penušavog vina.

8 Porcija/e



Zahteva određeno umeće

● Vreme pripreme 60 Min.



Sastojci:

Kora:

280 g brašna
4 kesice Dr. Oetker Pudinga sa ukusom jagode
300 g šećera
1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
250 g smrznutih jagoda
4 jaja
250 g putera/maslaca
150 ml vode

Sladoled:

4 gotova korneta
1 kašika belog krema od mleka
2 kašika/e krem sira
2/3 ispečene kore
100 ml mleka za punjenje
1 kesica Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice
1 kesica Dr. Oetker Šlag penu
80 ml mleka za šlag penu
5 ml Dr. Oetker Arome vanila

Kolač sa penušavim vinom:

1/3 ispečene kore
150 g bele čokolade
10 ml ulja
200 ml roze penušavog vina
1 kesica Dr. Oetker Želatin beli mleveni
100 ml gazirane vode
1 kesica Dr. Oetker Dekor Šarene mrvice
1 kesica Dr. Oetker Dekor Mix srca

1 Kora:

Izblendati jagode, sipati ih u posudu, dodati jaja, istopljen puter i vodu. Pomešati sve suve sastojke: brašno, puding sa ukusom jagode, prašak za pecivo i šećer. Spojiti vlažne i suve sastojke. Jednako umutiti i peći u plehu od rerne 30 minuta na 170 C.

2 Sladoled:

Izmrviti ostatke kore. Pomešati beli krem od mleka, krem sir, mleko i izmrvljenu koru. Jednako sjediniti i napuniti kornete do vrha. Umutiti šlag penu uz dodatak arome vanile. Između punjenja i šlaga posuti malo dekor šarenih mrvica. Na kornete naneti šlag sa vanilom i dekoristi dekor šarenim mrvicama.

③ Kolač sa vinom:

Od pečene kore iseći manja srca, viljuškom ih umočiti u istopljenu belu čokoladu sa uljem, ocediti i ostaviti da se stegnu. Polovinu gazirane vode pomešati sa želatinom, a drugu polovinu spojiti sa vinom. Ostaviti da želatin nabubri, a onda ga pomešati sa vinom. Sipati u čaše za šampanjac i ohladiti u frižideru. U ohlađeno vino stavljati po jedno srce. Na ostatak srca uz pomoć čokolade koja je ostala od umakanja zalepiti dekor mix srca.