

Ledeni desert s breskvom

Jednostavan i ukusan voćni kup za vruće ljetne mjesece, sa sladoledom od vanilije, pireom od malina i breskvama.

oko 4 porcija



uspijeva lako

up to 40 Min.



Sastojci:

Sladoled od vanilije:

250 ml mlijeka
1 omot Dr. Oetker Ledeni desert s okusom vanilije

Za ukrašavanje:

4 kriški breskvi (iz kompota)
pirea od malina
tučenog vrhnja za šlag
Dr. Oetker perle mix
vafla (po želji)
4 macaronsa
Dr. Oetker Ukrasni cvjetići

Sladoled od vanilije:

Stavite mlijeko i prah za sladoled u posudu. Najprije pomiješajte mikserom (metlicama), potom tucite oko 3 minute na najvećoj brzini. Stavite sladoled u posudu prikladnu za zamrzavanje i pokrivenu posudu držite najmanje 4 sata u dubokom zamrzavanju.

Ukrašavanje:

Ostavite sladoled da stoji oko 10 minuta na sobnoj temperaturi. Potom ga podijelite na porcije, rasporedite po čašicama i nadjenite polovicama breskvi iz kompota. Na polovice breskvi stavite pire od malina. Ukrasite sladoled tučenim vrhnjem, ukrasima za posipavanje, vaflima, makaronsima i leptirima.