

# Sladoledni bomboni

z malino in belo čokolado

Skupen čas  
3 ure in  
15 minut

Čas priprave  
10 minut

Čas kuhanja:  
5 minut

Čas zamrzovanja  
3 ure

Stopnja zahtevnosti: **nezahtevno**



za 10 bonbonov

Ko delamo s sladoledom, naj bodo delovne površine ohlajene, da upočasnimo topljenje. Delamo hitro in odločno.

- 1 sladoledna palčka *Leone Stick Triple Raspberry*
- pest zmrznjenih malin
- 1/2 skodelice kapljic bele čokolade



1. Sladoled z ostrim nožem narežemo, odstranimo leseno palčko in sesekljamo.

2. Sladoledno maso nadevamo v silikonski model za čokoladne bombone, na sredino položimo košček zmrznjene maline. Čez malino dodamo sladoled in poravnamo.

3. Silikonski model postavimo na manjši pekač in vse skupaj postavimo v zamrzovalnik za najmanj 2 uri.

4. Nad vodno kopeljo stopimo belo čokolado. Silikonski model vzamemo iz zamrzovalnika, ločimo sladoledne bombone, jih z vilicami hitro potopimo v belo čokolado, odcedimo in takoj postavimo nazaj na ohlajen pekač, ki smo ga obložili s peki papirjem.

5. Vse bombone na pekaču oblijemo s čokolado in postavimo v zamrzovalnik za 1-2 uri.

6. Ko se bomboni strdijo, z ostrim nožem odrežemo morebitno odvečno čokolado in takoj ponudimo.

Simpatična slaščica za poletno sladkanje, pa tudi za razvežanje gostov.



# Affogato

sladolead, utopljen v kavi



Skupen čas  
15 minut



Čas priprave  
10 minut



Čas kuhanja  
5 minut

Stopnja zahtevnosti: **nezahtevno**



za 2 skodelici

- 200 ml kave espresso
- 4 kepice sladoleda v loncu Leone Home is where the cookie is
- 4 žličke kavnega likerja
- naribana temna čokolada



1. Skuhamo kavo espresso za 2 osebi.
2. V ognjevarni skodelici nadevamo po 2 kepici sladoleda in prelijemo s kavnim likerjem.
3. Oblijemo z espressom in po vrhu posujemo naribano temno čokolado.

Slasten kavni napitek, ki utegne postati najljubša popoldanska razvada.



# Sladoleadni trufli



Skupen čas  
4 ure in 15 minut



Čas priprave  
15 minut



Čas zamrzovanja  
4 ure

Stopnja zahtevnosti: **nezahtevno**



za 20 truflov

- 2 korneta Leone Rose Cone jagoda in smetana
- 2 korneta Leone Rose Cone vanilja in nugat
- pisane sladkorne mrvice



1. Kornetom odstranimo ovoj ter z žlico izdoblamo manjše kroglice, ki jih polagamo na pekač, obložen s peki papirjem. Z vafeljev odstranimo sladolead in jih damo na stran.
2. Pekač s sladolednimi kroglicami postavimo v zamrzovalnik za 2 uri.
3. Vaflje v mešalniku zmeljemo v drobtine, v katerih na hitro povaljamo sladoleadne kroglice. Po želji jih po vrhu posujemo še s pisanimi sladkornimi mrvicami.
4. Sladoleadne kroglice ponovno položimo na pekač in jih postavimo v zamrzovalnik za najmanj 2 uri, preden jih postrežemo.

Popolni sladki prigrizki s kremasto sredico in hrustljavim ovijem.



# Čokoladne

## mini princeske s sladoledom



Skupen čas  
90 minut



Čas priprave  
30 minut



Čas kuhanja in peke  
30 minut

Stopnja zahtevnosti: **zahtevno**



za 28 princesk

### Za čokoladni pokrov:

- 85 g masla
- 80 g rjavega sladkorja
- 65 g moke
- 20 g kakava v prahu
- ščepec soli

### Za testo:

- 85 g masla
- 100 ml mleka
- 100 ml vode
- 12 g sladkorja
- 3 g soli
- 125 g moke
- 3-4 večja jajca

### Za nadev:

- 1 lonec sladoleda *Leone Time to Chill*



*Prefinjen posladek za posebne dni, pa tudi za k popoldnevski kavi.*



1. Čokoladni pokrov: v skledi z mešalnikom zmešamo maslo sobne temperature in rjavi sladkor, da dobimo kremasto zmes. Potem vmešamo še moko, kakav in sol. Testo damo med 2 plasti peki papirja in razvaljamo na 2 mm debelo, nato ga postavimo v hladilnik za najmanj 30 minut. Iz ohlajenega testa izrežemo kroge premera 4 cm in ga ponovno postavimo v hladilnik.

2. Pečico segrejemo na 180 °C (ventilatorsko 160 °C). Večji pekač obložimo s peki papirjem.

3. Testo za princeske: v posodo damo kocke narezano maslo, mleko, vodo sladkor in sol. Na zmernem ognju med mešanjem segrevamo do vretja, da se sestavine raztopijo in premešajo. Odstranimo z ognja in dodamo moko. Z leseno žličo dobro mešamo, da se testo spremeni v kepo. Posodo postavimo na ogenj in mešamo, dokler testo ne odstopa od stranic, na dnu posode pa se začne delati film. Testo odstranimo z ognja, zvrnemo v mešalno posodo in pustimo, da se toliko ohladi, da je na dotik še toplo, a ne peče.

4. Medtem ko se testo ohlaja, v posodi ubijemo jajca in jih penasto stepemo. Jajca počasi dodajamo v ohlajeno testo, vseskozi dobro mešamo, da se sestavine povežejo. Dobiti moramo gosto in sijočo, a dovolj tekoče testo, da ga bomo lahko brizgali. Morda ne bomo porabili vse jajčne zmesi.

5. Polovico testa nadevamo v brizgalno vrečko in ga nabrizgamo na pekač, brizgamo v velikosti čokoladnega pokrova. Med kupčki testa pustimo vsaj 4 cm razmaka, da se lahko napihnejo.

6. Z mokrim prstom potlačimo morebitne vršičke testa in na vrh vsakega kupčka dodamo še čokoladni pokrov.

7. Pečemo 20 minut, odpremo pečico, da spustimo paro, nato jo ponovno zapremo in pečemo še 8-10 minut, dokler ni dno princesk zlato rjavo zapečeno.

8. Princeske vzamemo iz pečice in jih ob strani prepikamo z zobotrebcom. Pustimo, da se popolnoma ohladijo.

9. Ponovimo postopek s preostalo polovico testa.

10. Ohlajene princeske z ostrim nožem prerežemo na dva dela – dno in pokrov. Vsako princesko nadevamo s kepico sladoleda, pokrijemo s čokoladnim pokrovom in takoj postrežemo.



# Cocktail

sorbet s suho penino in limonovim likerjem



Skupen čas  
10 minut



Čas priprave  
10 minut



Čas kuhanja  
0 minut

Stopnja zahtevnosti: **nezahtevno**



za 3 kozarce

- 3 kepice sladoleda v loncu *Leone Cocktail Sorbet*
- 3 merice limonovega likerja
- 300 ml suhe penine
- lupinica ekološke limone



1. Sladoled po kepicah nadevamo v svečane kozarce za koktajle ali penino.
2. Čez sladoled prelijemo merico limonovega likerja.
3. V kozarce dolijemo suho penino.
4. Za dekoracijo dodamo na tanke trakove narezano lupinico ekološke limone.

*Pregrešno dober,  
osvežilen in kremast  
napitek za svečane  
večere.*



# Sladoledna kupa

z banano, karamelno, čokolado in arašidi



Skupen čas  
10 minut



Čas priprave  
10 minut



Čas kuhanja  
0 minut

Stopnja zahtevnosti: **nezahtevno**



za 2 kozarce

- 1 banana
- 2 piškota tipa digestive
- 2 žlici nesoljenih arašidov
- čokoladni preliv
- karamelni preliv
- 4 žlice stepene smetane
- 6 kepic sladoleda v loncu *Allive čoko arašid*



1. Banano narežemo na rezine. Piškote zdrobimo, arašide sesekljamo.
2. V 2 visoka kozarca izmenično nadevamo sladoled, rezine banane, zdrobljene piškote, čokoladni in karamelni preliv. Dodamo žlico stepene smetane in ponovimo.
3. Plasti zaključimo s kepicjo sladoleda, po vrhu potresemo arašide in pokapamo s karamelnim prelivom.
4. Za piko na i lahko v sladoled zapičimo vafelj ter takoj postrežemo.

*Pozabite klasični banana split,  
tukaj je Banoffee Sundae.*



# Cold Brew Frappe



Skupen čas  
20 minut



Čas priprave  
20 minut



Čas kuhanja  
0 minut

Stopnja zahtevnosti: **nezahtevno**



za 2 velika ali 4 navadne kozarce

- 20 g kave v zrnju
- nekaj mleka
- čokoladni preliv
- karamelni preliv
- 4 žlice stepene smetane
- 6–8 kepic sladoleda v banjici *Leone Home Sweet Home* vanilja, čokolada, lešnik



Namesto hladno varjene kave lahko uporabimo tudi kavo espresso.

1. Kavna zrna grobo zmeljemo v mlinčku. Prelijemo s 300 ml hladne vode in pustimo namakati 12–18 ur. Nato kavo precedimo skozi fino krpo.

2. Pripravljeno hladno varjeno kavo zlijemo v mešalnik. Dodamo nekaj mleka in 3 velike kepicice sladoleda z okusom lešnika ali vanilje. Grobo zmešamo, da dobimo gost frappe.

3. V kozarce nadevamo nekaj kepicice sladoleda, med posamezne plasti nabrizgamo čokoladni in karamelni preliv. Prelijemo s kavnim frappejem.

4. Na vrhu dodamo stepeno smetano in pokapamo s karamelnim prelivom.

Razvijanje z nežno in rahlo sladko kavno aromo za vse prave kavaljube.

# Sladoledna torta



Skupen čas  
4 ure in 30 minut



Čas priprave  
30 minut



Čas zamrzovanja  
4 ure

Stopnja zahtevnosti: **nezahtevno**



za 10-12 kosov

- 280 g piškotov Oreo
- 50 g masla
- 1 banjica sladoleda *Leone Home Sweet Home* gozdni sadeži, stracciatella, čokolada
- 1,5–2 sladoleda v loncu *Leone On top of the world*
- Za okrasitev:**
- sveže ali zmrznjeno sadje
- 3 piškoti Oreo
- vejica sveže mete



1. 170 g piškotov zmeljemo v drobtine. Dodamo 50 g stopljenega masla in dobro premešamo.

2. Dno tortnega pekača premera 20 cm obložimo s peki papirjem, stranice pa obložimo s folijo za živila. Piškotne drobtine stresemo v pekač in jih z žlico potisnemo ob dno, da dobimo kompaktno plast.

3. Sladoled Home Sweet Home nadevamo na piškotno dno. Poravnamo v ravno plast, čez pa razporedimo še preostale piškote.

4. Čez piškote nadevamo sladoled On top of the world v enaki višini kot spodnjo sladoledno plast. Vrh torte poravnamo, obložimo s folijo za živila in jo za najmanj 4 ure damo v zamrzovalnik.

5. Pred serviranjem torto prestavimo na servirni krožnik. Okrasimo s svežim ali zmrznjenim sadjem, piškoti in vejicami sveže mete ter postrežemo.

Hitro pripravljena okusna tortica za praznovanja in svečane priložnosti.

# Sladoledni sendviči



Skupen čas  
5 ur



Čas priprave  
30 minut



Čas peke  
30 min



Čas zamrzovanja  
4 ure

Stopnja zahtevnosti: **srednje zahtevno**



za 30 sendvičev

Uporabimo lahko tudi  
kupljene piškote, ki jih  
nadevamo s sladoledom.

## Za testo:

- 227 g masla
- 210 g sladkorja
- 2 žlički ekstrakta vanilje
- 2 jajci
- 340 g moka
- 90 g kakava v prahu
- 1/2 žličke sode bikarbone
- 1/2 žličke pecilnega praška
- 1/2 žličke soli

## Za nadev:

- 1 lonec sladoled *Alive*  
*Lešniki in bela čokolada*  
ali 1 banjica  
sladoleda *Leone Home*  
*Sweet Home gozdni sadeži,*  
*stracciatella, čokolada*



1. Pečico segrejemo na 160 °C. Večji pekač obložimo s peki papirjem.

2. V večjo skledo damo maslo, sladkor in vaniljo ter z električnem mešalnikom penasto stepemo. Dodamo jajce sobne temperature in ponovno zmešamo, da se sestavine povežejo. Na zmes presejemo moko, kakav, sodo bikarbono in pecilni prašek, dodamo ščepec soli. Ponovno premešamo, da dobimo kepo testa.

3. Testo razdelimo na 2 dela, če je mokro, ga po potrebi pomokamo. Na delovno površino položimo papir za peko in ga rahlo pomokamo. Polovico testa razvaljamo v pravokotnik debeline 0,5 cm. Izrežemo pravokotnike velikosti 6 cm x 9 cm in jih previdno prestavimo na pekač ter z vilicami napikamo. Ko je pekač poln, ga postavimo v ogreto pečico in pečemo 9 minut. Pečene piškote vzamemo iz pečice in pustimo, da se popolnoma ohladijo.

4. Ponovimo, da porabimo vse testo.

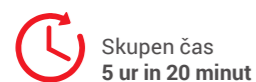
5. Nekoliko zmešan sladoled nadevamo v manjši pravokoten pekač, obložen s peki papirjem, pokrijemo s folijo in postavimo v zamrzovalnik za 2–4 ure. Nato ga vzamemo iz pekača in razrežemo na pravokotnike istih dimenzij, kot so piškoti. Vsak sladoledni pravokotnik nadevamo med 2 piškota in ponovno zamrznemo.

6. Sendviče pred serviranjem vzamemo iz zamrzovalnika in pustimo 5 minut na sobni temperaturi.



*Priločen posladek božanskega okusa,  
idealna za vsakodnevno razvajanje.*

# Zuccotto s sladoledom



Skupen čas  
5 ur in 20 minut



Čas priprave  
30 minut



Čas peke  
50 min



Čas zamrzovanja  
4 ure

Stopnja zahtevnosti: srednje zahtevno



za 10 kosov

Uporabimo lahko tudi kupljen biskvit za torto, sladki kruh panetone ali piškote za tiramisu. Če je biskvit presuh, ga predhodno nekoliko namočimo z likerjem.

#### Za testo:

- 3 žlice mleka
- 3 velika jajca
- žlička ekstrakta vanilje
- 200 g moka
- 150 g sladkorja
- 3/4 žličke pecilnega praška
- ščepec soli
- 180 g masla

#### Za nadev:

- 1 lonec sladoleda Leone Honey, Let's spice it up
- 1 banjica sladoleda Leone Home sweet home vanilja, čokolada, lešnik



1. Pečico segrejemo na 160 °C. Podolgovat pekač naoljimo in pomokamo.

2. V skledi zmešamo mleko, jajca in vaniljo ter pripravimo jajčno zmes.

3. V drugi skledi zmešamo moko, sladkor, pecilni prašek in sol. Dodamo maslo sobne temperature in polovico jajčne mešanice ter z ročnim mešalnikom premešamo, da sestavine postanejo mokre. Nato zvišamo hitrost in stepamo 1 minuto. Med rahlim mešanjem postopoma dodamo še preostalo jajčno zmes.

4. Testo zlijemo v pekač in pečemo 50–55 minut, da se biskvit zlato zapeče.

5. Biskvit popolnoma ohladimo, odstranimo trde in zapečene dele ter ga razrežemo na rezine debeline 0,5 cm, potem pa na trakove.

6. Manjšo okroglo skledo premera 15–18 cm obložimo s folijo za živila. Dno in robove obložimo z biskvitnimi trakovi.

7. Na biskvit nadevamo omehčan sladoled prvega okusa, čezenj položimo plast trakov iz biskvita in nekoliko potlačimo. Če se je sladoled preveč omehčal, skledo za pol ure postavimo v zamrzovalnik, sicer nadaljujemo s plastjo drugega sladoleda.

8. Končamo s plastjo trakov iz biskvita, potlačimo, potem pa skledo prekrijemo s folijo za živila in postavimo v zamrzovalnik za najmanj 4 ure.

9. Pred serviranjem zuccotto previdno zvrnemo iz sklede in ga obrnemo na glavo. Sladico posipamo s kakavom v prahu in okrasimo s svežimi jagodami.

Klasična italijanska sladica prefinjenega okusa, primerna za svečane priložnosti.

