Hroznovo-bonbonové housenky a ještěrky od Pedro

Kategorie: Ostatní

Autor: dezertyprodeti

Suroviny

Porce: 6

- Bílé hroznové víno bez pecek 27 ks
- Červené hroznové víno bez pecek 27 ks
- Smetanový sýr nebo zakysaná smetana 2 lžíce
- Modré cukrové korálky (nebo cokoli, co lze použít jako oči) 12 ks
- Jahody 6 ks
- Pedro Medvídci 1 ks
- Špejle 12 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Krok 1:
Housenky: Podle obrázku napíchejte 6 zelených hroznových kuliček a 3 zelené Pedro medvídky do špízu. Zopakujte postup ještě dvakrát, a pak to samé znovu s kuličkami červených hroznů a červených želé medvídků, abyste vytvořili tři zelené a tři červené housenky. Vanilkovou polevu dejte do sáčku na polevu a ustřihněte jeden konec tak, abyste mohli udělat malá očička housenkám. Na očička přitiskněte modré cukrové korálky nebo jinou jedlou dekoraci.

Krok 2:
Ještěrky: Odkrojte z každé jahody stopku s lístky. Spojte 3 zelené kuličky hroznů a 3 zelené Pedro medvídky do jednoho špízu a nakonec přidejte jahodu se zaoblenou stranou směrem ven. Zopakujete dvakrát se zelenými kuličkami hroznů a zelenými Pedro medvídky a třikrát s červenými. Opět vytvořte pomocí polevy v sáčku očička jako u housenek a přitiskněte na ně modré cukrové korálky.