

KRÁLÍK - zmrzlinový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- Big Milk Trio Biscotta 2 ks
- mandlové lupínky 3 kopeček
- čokoládová poleva 1 ks
- želatinoví medvídci 5 ks
- cukrářské piškoty 2 ks
- barevná čokoládová rýže 2 lžíce

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

zpuštěnou čokoládovou polevou na talíř namalujte králíkovi oči, čumáček a vousy. Vedle nosu, mezi vousy, položte 2 malé kopečky zmrzliny s příchutí sušenek. Z mandlových lupínků vytvořte pro králíky tak typické vyčnívající zuby. Nad oči králíka umístěte uši vytvořené z cukrářských piškotů. Dezert ozdobte želatinovými medvídky a barevnou posypkou.