

Malaga plněná čokoládou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- Carte d'Or Malaga 6 kopeček
- zahuštěné slazené mléko 50 ml
- čokoládový krém 1 ks
- jahoda 2 ks
- lístky máty 2 ks
- mandlové lupínky 1 hrst

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vytvarujte kopečky zmrzliny a dejte je do mrazáku. Až budou hluboce zmrazené, vyndejte je, rozkrojte na půlky a vydlabejte je. Naneste na ně čokoládový krém (např. nutellu). Spojte poloviny kopečků zase dohromady a dejte je zpět do mrazáku alespoň na deset minut.

Po vyjmutí je namočte do mléka a posypte mandlovými vločkami. Ozdobte talíř tak, že budete střídavě vytvářet z čokoládového krému a mléka tečky, potom je "rozmázněte" tak, jak vidíte na obrázku, např. vedte párátkem čáru středem teček.

Položte zmrzlinové kopečky do středu talíře, přidejte napůl rozkrojené jahody a listy máty