

JEŽEK - zmrzlinový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- Big Milk Trio Neapolitana 1 kopeček
- jabko 1 ks
- dortová oplatka 1 ks
- čokoládová poleva 1 ks
- čokoládové lentilky 5 ks
- barevné arašidy v cukru 0.5 hrst
- barevné cukrové hvězdičky 5 ks
- lístek máty 4 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nožem z oplatky nařežte zhruba 12 malých trojúhelníčků, jež budou představovat ježkovy bodliny. Z jablka uřízněte plátek včetně slupky a z něj pak vyřízněte dva malé trojúhelníčky.

Rozpuštěnou čokoládovou polevou na talíř namalujte proužky.

Do středu talíře položte velký kopeček čokoládové zmrzliny.

Nejprve na zmrzlinu dodejte čokoládovou lentilku, jež bude sloužit jako nos, pak z posypky ve tvaru hvězdiček přidejte oči, a nakonec z trojúhelníčků jablka vytvořte uši.

Do ježkových zad zapíchejte kousky oplatek, a vytvořte tak jeho bodliny.

Celý dezert dozdobte barevnými arašidy v čokoládě a lístky máty.