

KLAUN - zmrzlinový dezert

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- Big Milk Trio Neapolitana 4 kopeček
- dortová oplatka 1 ks
- čokoládová poleva 1 ks
- barevná čokoládová rýže 1 lžíce
- čokoládové lentilky 2 ks
- lízátka 2 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Rozpuštěnou čokoládovou polevou namalujte na talíř tvář směřujícího se klauna v klobouku.

Uprostřed z velkého kopečku jahodové zmrzliny vytvořte velký nos.

Ze dvou menších kopečků vanilkové zmrzliny vytvořte oči, zorničky pak budou z čokoládových

lentilek.

Malý kopeček čokoládové zmrzliny umístěte pod tvář a zapíchněte do něj dva trojúhelníčky z oplatek. To bude klaunův motýlek.

Talíř můžete ozdobit dle vlastního uvážení. Použijte barevnou posypku a lízátka