

Deser dżdżownice



ELISSA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serek homogenizowany	waniliowy 4 sztuki (10 dag/1szt)
kakao	według uznania
czekolada mleczna	10 dag
želki	dżdżownice opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Najpierw musimy serki wymieszać z kakao.
2. Następnie przełożyć je do małych słoiczków.
3. Czekoladę połamać na mniejsze kawałki i dać do miski. Następnie rozpuścić w kąpieli wodnej. Gdy będzie rozpuszczona wlać do niej pół łyżeczki zimnej wody i mieszać. Wtedy czekolada tak nam się zetnie, że będzie można z niej zrobić fajną ziemię.
4. Czekoladę wykładamy na papier do pieczenia i palcami formujemy grudki ziemi. Odstawiamy do zastygnięcia.
5. Na wierzch słoiczków wsypujemy czekoladową ziemię i dekorujemy żelkami.
6. Smacznego!