

## Deser lodowy czekoladowo-owocowy.



**EWA104**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                              |             |
|------------------------------|-------------|
| <b>nektarynka</b>            | 1 szt       |
| <b>borówek amerykańskich</b> | 5 dag       |
| <b>sos toffi</b>             |             |
| <b>lody śmietankowe</b>      | 0,5 litra   |
| <b>lody czekoladowe</b>      | 0,5 litra   |
| <b>winogrona zielone</b>     | 1 mała kiść |
| <b>Do dekoracji:</b>         |             |
| <b>melisa</b>                |             |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nektarynkę opłukać, pokroić w półplasterki, ułożyć ozdobnie na talerzyku. Kulki winogron po przekrojeniu na pół także rozłożyć dekoracyjnie.

Na środku położyć po 1-2 gałki lodów czekoladowo-śmietankowych, obłożyć borówkami amerykańskimi, polać sosem toffi i ozdobić miętą.