

Deser lodowy z rurkami wafłowymi 'Jeżozwierz'

Deser lodowy „Jeżozwierz” – słodka zabawa na talerzu

Deser lodowy „Jeżozwierz” to nie tylko pyszna przekąska, ale również prawdziwa uczta dla oczu! Na płaskim talerzu układamy trzy kulki lodów: najmniejszą czekoladową, średnią śmietankową i największą truskawkową, tworząc zabawną sylwetkę jeżozwierza. Niebieskie drażetki posłużą jako oczy, a kolce wykonamy z pokruszonych rurek wafłowych i kawałków czekolady.

Dla kogo?

Deser „Jeżozwierz” to **idealna propozycja dla dzieci**, które kochają kreatywne słodkości. Kolorowy wygląd i różnorodność smaków sprawia, że nawet niejadki z chęcią sięgną po taką porcję lodów. To również świetny pomysł dla rodziców, którzy chcą spędzić twórczy czas z pociechami w kuchni.

Na jaką okazję?

Lodowy jeżozwierz sprawdzi się doskonale podczas **urodzin**, letnich przyjęć w ogrodzie czy popołudniowych spotkań z przyjaciółmi. To także świetny pomysł na osłodzenie zwykłego dnia lub nagroda po dobrze wykonanym zadaniu. Przygotowanie takiego deseru może być również atrakcją samą w sobie podczas dziecięcych warsztatów kulinarnych.

Czy wiesz, że?

Deser można wzbogacić o dodatkowe elementy – łapki jeżozwierza wykonane z cząstek mandarynki lub kawałków jabłka. Talerz możesz dodatkowo udekorować startą czekoladą lub wiórkami

kokosowymi, tworząc efekt trawy lub ściółki leśnej. Brwi jeżozwierzka łatwo domalujesz pisakami cukrowymi.

Dla urozmaicenia

Możesz dowolnie **modyfikować smaki lodów** w zależności od preferencji. Zamiast niebieskich drażetek jako oczy sprawdzają się borówki lub kolorowe żelki. Kolce jeżozwierzka możesz wykonać również z pokruszonych herbatników. Całość deseru zyska na smaku, gdy dodasz odrobinę bitej śmietany lub polewę owocową.