



przepisy.pl

## Lody czekoladowe z bitą śmietaną "Kot"



### Składniki:

- Big Milk Trio Caramella
- bita śmietana
- polewa czekoladowa
- żelki misie
- wafelki
- orzechy nerkowca
- kolorowa posypka – gwiazdki

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. [Sprawdź.](#)



5 minut



1 osoba



Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Namaluj polewą paski na talerzu.
2. Ułóż na nich dużą kulkę lodów czekoladowych.
3. Obok połóż mniejszą kulkę lodów karmelowych – to główka kota.
4. Na główce namaluj polewą wąsy, nos i oczy. Pyszczek zrób z kolorowej gwiazdki.
5. Bitą śmietaną wyciśnij z worka cukierniczego, tworząc ogonek kota.
6. Z wafła wytnij nożem z ząbkami 2 małe trójkąty – uszy kota – i wetknij je w główkę.
7. Z orzechów nerkowca zrób przednie łapki kota – jak na zdjęciu.
8. Deser udekoruj żelkami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)