

Czekoladowe koszyczki z kolorowym kremem



sposób przygotowania

Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej. Wlać ją do foremek i schłodzić, w tym czasie ubić śmietanę na końcu dodając cukier puder oraz barwnik spożywczy. Wyjąć foremki z lodówki, delikatnie wyciągnąć czekoladowe odlewy. Koszyczki ozdobić ubitą kolorową śmietaną oraz ciasteczkami Zwierzakami.

składniki

- 150 g czekolady (pół na pół gorzka i mleczna)
- 200 ml śmietanki kremówki 30%
- 2 łyżki cukru pudru
- barwniki spożywcze
- ciasteczka Zwierzaki Dr Gerard