

## Kolorowe patyczki z mixem Rurek Waflowych



## sposób przygotowania

W osobnych kąpielach wodnych rozpuścić czekolady. Do każdej dodać po połowie masła i mieszać trzepaczką do chwili dokładnego połączenia składników.

Do rozpuszczonej białej czekolady dodać sok z buraka, by otrzymać piękny, czerwony kolor i tuż po rozpuszczeniu przestać podgrzewać, ponieważ stwardnieje.

W gotowych masach czekoladowych maczać rurki do 1/2 ich długości i zanim stężeją, obsypać kolorowymi posypkami lub orzechami i odstawić w szklance do zastygnięcia.

## składniki

- Miks Rurek Waflowych dr Gerard (np. Rurki Waflowe Zebra, Śmietankowe, Kokosowe, Orzechowe, Mleczna Czekolada)
- 1 tabliczka gorzkiej czekolady
- 1 tabliczka białej czekolady
- 1/3 kostki masła
- 1 łyżka soku z buraka
- opcjonalnie kolorowe posypki
- kruszone orzechy