

Semifredo czekoladowo-śmietankowe z PryncyTorcikiem i drażami Maltikeks



sposób przygotowania

Foremkę do keksu wyłożyć papierem do pieczenia, tak by papier wystawał ponad krawędź, na dno wysypać draże Maltikeks czekolada mleczna dr Gerard.

Na draże nałożyć warstwę lodów śmietankowych oraz czekoladowych – muszą być miękkie, ale nie roztopione, takie, by można było je pokroić (należy działać szybko, ponieważ wielokrotne rozmrażanie i zamrażanie jest niewskazane). Na końcu wcisnąć w lody PryncyTorciki tak, by stworzyły równą warstwę. Wstawić do zamrażarki na 2-3 godziny. Wyjąć deser z formy, pokroić w plastry i podawać udekorowane resztą draży i owocami.

składniki

- PryncyTorcik dr Gerard
- Draże Maltikeks czekolada mleczna dr Gerard
- 1 opakowanie lodów śmietankowych w prostokątnym pudełku
- 1 opakowanie lodów czekoladowych w prostokątnym pudełku
- sezonowe owoce