



Lista zakupów

- Tofinki od TAGO
- tabliczka gorzkiej czekolady
- tabliczka białej czekolady
- 100g prażonych orzechów włoskich
- 1 opakowanie Maltballs
- maliny liofilizowane
- lody w kilku smakach w okrągłym pudełku

Lodowe kanapki

- Do garnka wlej wodę. Następnie włącz gaz i poczekaj aż będzie parować. Na garnek połóż metalową miskę. Ważne jest, aby tafla wody nie dotykała dna miski.
- Białą czekoladę przesyp do miski i poczekaj, aż się rozpuści. Pilnuj, aby temperatura wody nie była wysoka. Rozpuszczając czekoladę w kąpielu wodnej pamiętaj o nieustannym mieszaniu.
- W międzyczasie blenduj Maltballs na pył – posłużą nam jako posypka.
- Białą czekoladę przelej do miseczki, następnie w ten sam sposób rozpuść gorzką.
- Lody najlepiej w formie okrągłej pokrój na 3-4 cm paski. Następnie włoż je pomiędzy dwa Tofinki TAGO. Ściśnij dobrze aby lody wypełniły brzegi Tofinek
- Następnie zamocz przygotowaną Kanapkę Lodową w czekoladzie i wybranej przez Ciebie posypce.
- Smacznego!

Produkty TAGO wykorzystane w przepisie



Tofinek bez polewy