



Glace Gspängstli

👤 4 ⌚ ca. 20 min



Zubereitung

1. Glaceblock längs halbieren, die Schokoladen-Hälfte in 4 Würfel schneiden, Marshmallows auf die Glacewürfel stellen. Würfel nochmals gut durchkühlen.
2. Restliche Glace gut verpackt tiefkühlen.
3. Glasur flüssig werden lassen. Glacewürfel auf gekühlte Tellerchen stellen. Glasur aus dem Beutel sorgfältig über die Marshmallows fließen lassen.
4. Mit Zuckerdekortations-Stift Gesichter aufzeichnen. Glace-Gspängstli sofort servieren.

Zutaten

- 1 Block FRISCO
Stracciatella/Chocolat Rahmglace
- 4 weisse Marshmallows
- ½ Beutel weisse Kuchenglasur
- 1 dunkler Zuckerdekortations-Stift

