



Glace Osterhase

👤 4 ⌚ ca. 15 min



Zubereitung

1. Den FRISCO Stracciatella/Chocolat Rahmglace Block in 4 Scheiben schneiden. Bei allen Scheiben die Ecken abschneiden.
2. Eine weitere Scheibe des Blocks abschneiden und 8 «Hasenohren» zurechtschneiden.
3. Die Scheiben auf einem Teller anrichten, mit CAILLER Branchli die «Schnauzhaare» formen. Mit SMARTIES die Augen definieren.
4. Mit kleinen Schoggi-Osterhasen garnieren und fertig ist das einfache Dessert!

Zutaten

- 1 Block FRISCO Stracciatella/Chocolat Rahmglace
- 8 CAILLER Branchli
- 8 kleine Schoggi-Osterhasen
- SMARTIES o.ä. für die Augen

