



Glace-Tortenmonster

👤 8 ⌚ ca. 15 min



Zubereitung

1. Beide Glaceblocks nebeneinander auf einer grossen Platte* platzieren. Und mit einem Messer die äusseren Ecken des Glaceblocks abrunden.
2. Den Schlagrahm gleichmässig über die Blocks verstreichen und die Kontur eines Monstergesichts formen.
3. Mit Lakritze und Süssigkeiten Augen, Nase und Mund kreieren und nach Belieben gruselig verzieren.
4. Glace Monster in die Tiefkühltruhe legen und gemeinsam mit den Kindern das Monster zum Leben erwecken. Viel Spass!

***Tipp:** Platte oder Teller vorher 20 Minuten in den Tiefkühlerlegen, so bleiben die Glaceblocks bei der Zubereitung länger kalt.

Zutaten

- 1 Block FRISCO Stracciatella/Chocolat Rahmglace
- 1 Block FRISCO Vanille Rahmglace
- 5 dl Schlagrahm
- 1 Packung Lakritz-Rollen
- Weitere gruselige Süssigkeiten zur Verzierung

