



Monstre glacé

👤 4 ⌚ env. 25 min



Préparation

1. Couper le bloc de glace en deux, couper le côté stracciatella en 4 dés et les replacer dans le congélateur.
2. Remettre l'autre moitié du bloc de glace dans l'emballage et le recongeler.
3. Faire fondre les glaçages pour gâteau et les verser dans des bols. Tremper les biscuits bretzel dans le glaçage et les placer sur une grille pour les égoutter.
4. Couler des gouttes d'env. 1 cm de diamètre de glaçage blanc sur du papier sulfurisé et les laisser refroidir. À l'aide du stylo déco noir, dessiner les pupilles noires sur les rondelles de glaçage blanc.
5. Verser les granulés de chocolat dans un bol. Piquer les dés de glace sur des brochettes en bois et les tremper dans les granulés de chocolat. Poser sur des assiettes. Placer les biscuits bretzel sur les dés et servir immédiatement.

Astuce: Préparer les yeux du monstre à l'aide de SMARTIES.

Ingrédients

- 1 bloc de crème glacée **FRISCO Stracciatella/Chocolat**
- 4 biscuits apéritifs bretzel
- 1 sachet de glaçage pour gâteau blanc
- 1 sachet de glaçage pour gâteau noir
- 1 stylo déco à pâtisserie noir
- Granulés de chocolat

