



# Čokoládovo-zmrzlinová bábovka

4 porce



snadná příprava

do 20 minut



- 1** Zmrzlinu s mlékem vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšší stupni podle návodu na obale. Přidáme rozinky, ořechy a skořici a zlehka zamícháme. Zmrzlinu nanese do formiček vhodných do mrazničky a na 5 hodin uložíme do mrazničky.
- 2** Před podáváním necháme asi 10 minut stát při pokojové teplotě. Poté uvolníme z formiček a vyklepneme na talíř.
- 3** Na ozdobení rozpustíme polevu podle návodu na obale a povrch zmrzliny polijeme. Dozdobíme hroznovým vínem a lístky máty.

## Přísady:

### Přísady:

1 balení Zmrzlina čokoládová Dr. Oetker  
150 ml mléko plnotučné  
50 g rozinky  
50 g ořechy lískové nasekané a opražené  
1 zarovnaná KL skořice mletá  
3 PL cukr

### Na ozdobení:

1 balíček Poleva de Luxe extra tmavá Dr. Oetker  
hroznové víno modré  
lístky máty čerstvá

### Ještě potřebujeme:

formičky na minibábovičky 4x  
elektrický ruční šlehač

