



# Čokoládovo-zmrzlinový sendvič

14 kusů



snadná příprava

do 20 minut



## Přísady:

### Přísady:

1 balení Zmrzlina čokoládová Dr. Oetker

150 ml mléko plnotučné

70 g brusinky sušené

pomerančová kůra z jednoho chemicky neošetřeného pomeranče

### Na ozdobení:

14 kusů máslové sušenky plněné čokoládou (kulaté nebo hranaté, světlé nebo tmavé)

Zdobení pestré Dr. Oetker

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač

- 1** Zmrzlinu s mlékem vyšleháme elektrickým ručním šlehačem na nejvyšší stupni podle návodu na obale. Přidáme brusinky a kůru a zlehka zamícháme. Zmrzlinu na 3 hodiny uložíme do mrazničky.
- 2** Sušenky rozpůlíme a naplníme zmrzlinou a uložíme opět do mrazničky.
- 3** Před podáváním boky sušenek ozdobíme zdobením.

