SUKLAAKUUTIOT

Rakenna suklaajäätelölle pieni kuutio After Eught-karamelleista ja pursota päälle ihana kermavaahtopilvi – herkullista ja hauskaa!

ESITYÖT: 30 minuuttia + pakastus

VALMISTUSAIKA: 0 minuuttia

|  |  |
| --- | --- |
| 2 rkl  | Appelsiinimehua  |
| 1 rkl  | Appelsiinilikööriä  |
| Pala ohutta | Sokerikakkupohjaa  |
| 1 dl | Vispikermaa |
| 1 dl | Suklaajäätelöä |
| 16 | After Eight-suklaakaramellia  |
| 20  | Vadelmaa |
|  | Mintunlehtiä koristeluun  |
| RAVINTOSISÄLTÖ/ANNOS:Kaloreita 369, rasvaa 19,9 g (tyydyttynyttä rasvaa 10,7 g), hiilihydraatteja 40,8 gGLUTEENITON: ei LAKTOOSITON: ei  |
| VALMISTUSVINKKI: * After Eight-suklaakaramelleissa on ihanan pehmeä minttutäyte ohuen ohuen suklaakuoren sisällä. Voit korostaa mintunmakua täyttämällä kuutiot minttujäätelöllä. Kostuta sokerikakkupalat punssilla.
 |
| 1. Sekoita appelsiinimehu – ja likööri pienessä kulhossa. Leikkaa kakkupohja suklaakaramellien kokoisiksi leivospohjiksi ja kostuta mehuseoksella. Vatkaa kerma kuohkeaksi vaahdoksi ja laita pursottimeen.
2. Leikkaa suklaajäätelöstä 4 palaa leivospohjien päälle.
3. Pursota jokaisen suklaakaramellin keskelle kermaa ja paina karamellit seiniksi täytteen ympärille. Laita leivoksen pakastimeen noin 30 minuutiksi.
4. Ota leivokset pakastimesta huoneenlämpöön 10 minuuttia ennen tarjoilua. Siirrä leivokset jälkiruokalautasille ja pursota loppu kerma päälle. Koristele tuoreilla vadelmilla ja mintunulehdillä.
 |

