



Saksalainen minttusuklaajäädyke

Aineet: 2 purkkia vaahtoutuvaa suklaakastiketta
1 pussi piparminttukaramellimurskaa
mansikoita ja suklaata koristelua varten

Valmistus: Vaahdota kylmä suklaakastike ja lisää joukkoon piparminttumurska. Kaada massa vedellä kostutettuun tai kevyesti öljytyyn jäädykevuokiin.

Anna jäätyä pakasteessa noin 3 tuntia. Kasta jäädykevuuat ennen kumoamista lämpimään veteen.

Koristele tomusokerilla, marjoilla ja sitruunamelissalla.

www.superkokki.com