

# ***BAŁWANEK SIEDZĄCY NA CZEKOLADZIE LUB KAKAO***



## **SKŁADNIKI:**

- **PIANKI**
- **SŁONE PALUSZKI**
- **NUTELLA**
- **PATYCZKI DO SZASZŁYKÓW**

## **PRZYGOTOWANIE:**

Najpierw zrobimy napój czekoladowy. Następnie przygotujemy paluszki na ręce i nogi bałwanka - trzeba skrócić trochę paluszki, tak do 3/4 ich długości. Teraz odpowiednio skracamy patyczek do szaszłyka i nabijamy na niego 3 pianki. Wydłubujemy w piankach dziurki patyczkiem do szaszłyka i wkładamy w nie paluszki tworząc nogi i ręce bałwanka. Robimy dziurkę na cukierek-nos i wkładamy go w piankę. Teraz już tylko nabieramy patyczkiem odrobinę nutelli lub płynnej czekolady i rysujemy brwi, buzię i guziczki.

# GORĄCA CZEKOLADA



## SKŁADNIKI:

- **TABLICZKA  
CZEKOLADY**
- **PÓŁ LITRA TŁUSTEGO  
MLEKA**
- **3 ŻÓŁTKA**
- **3 ŁYŻKI CUKRU**
- **KAWAŁEK STARTEJ  
WANILII**
- **MIELONY CYNAMON**
- **MIELONY IMBIR**
- **OPAKOWANIE  
ŚMIETANY**
- **KREMÓWKI**

## PRZYGOTOWANIE:

Zagotuj mleko z przyprawami. Dodaj ich tyle, ile lubisz – najlepiej szczyptę imbiru i wanilii, a do tego nawet do pół łyżeczki cynamonu. Dodaj połamaną czekoladę. Podgrzewaj, aż się rozpuści. Ostudź. W tym czasie ukręć kogel-mogel z 3 żółtek i 3 łyżek cukru. Wlej do go do czekolady, mieszając i podgrzewaj powoli, aż do zgęstnienia. Nie dopuść do zagotowania, bo może się zwarzyć. Kremówkę ubij na sztywno i udekoruj nią czekoladę przelaną do filiżanki.