

PÓNISZTIKUS DINNYE

Gyűjtsd össze!
Kedvenc
Lissy
PONY receptjeid



A receptet a következő oldalon olvashatod.

RECEPT



ADAG: 4 darab

ELKÉSZÍTÉS: 30 perc

HÜTÉS: 1 óra

NEHÉZSÉG: ★☆☆☆☆

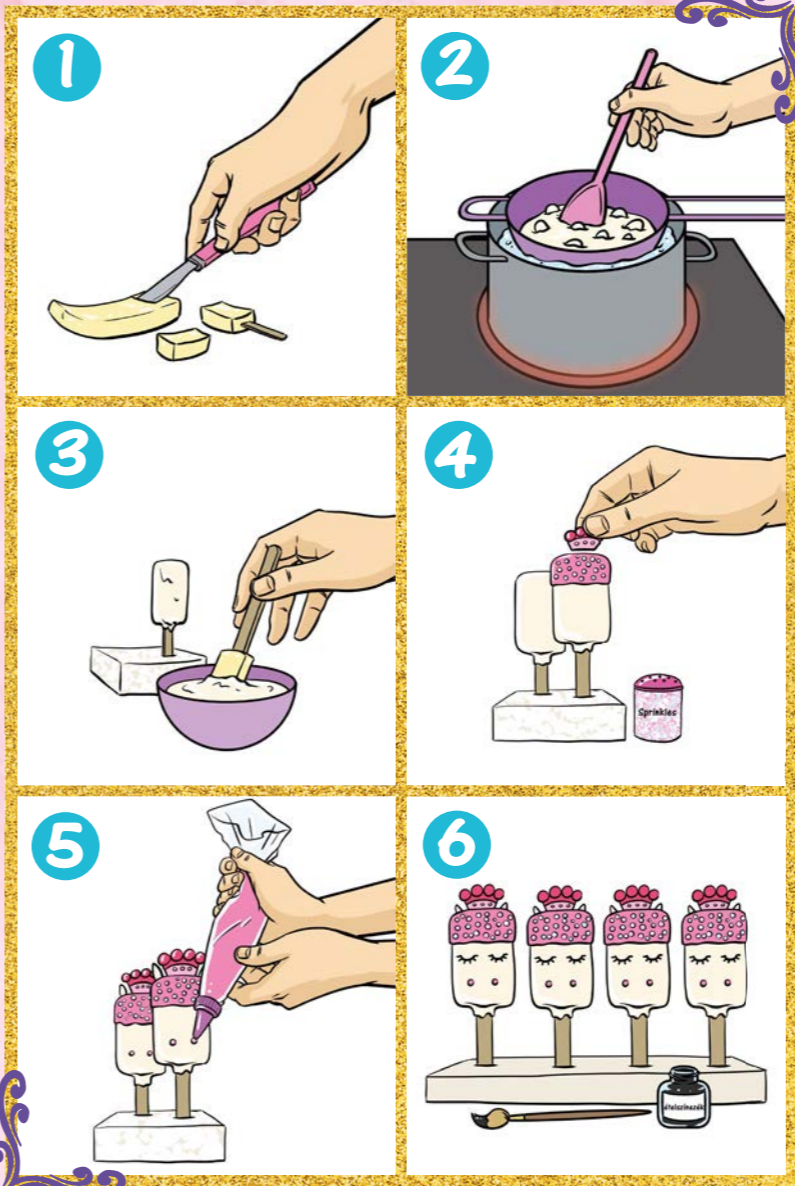
SZERETEM: ♥♥♥♥♥



Pónisztikus
dinnye

EZEKRE LESZ SZÜKSÉGED:

- 1 sárgadinnye (meghámozva és hosszában félbevágva)
- 40 dkg fehércsokis tortabevonó
- 15 dkg rózsaszínű csokis tortabevonó
- színes tortadara
- pink gumicukor-koronák
- fekete élelmiszerfesték
- Továbbá:**
 - 4 jégkrémpálcika
 - hungarocell darab vagy egy mély tál lencsével vagy rizzsel töltve
 - 2 habzsák vagy 2 mélyhűtőzacskó



- 1 A pónik fejéhez vágj négy hosszúságú téglafomat a dinnyéből. Szúrj mindegyikbe egy-egy jégkrémpálcikát.
- 2 Gőz felett olvaszd fel a fehér csokit. De ne legyen túl forró!
- 3 Mártsd bele a dinnyedarabokat a folyékony tortabevonóba. Ezután a pálcikákat szúrd bele a hungarocellbe, és hagyd a hűtőben kihűlni.
- 4 Olvaszd meg a rózsaszín tortabevonót, és mártsd bele a pálcikára tűzött dinnyék felső részét. Mielőtt a csokoládé megszilárdulna, díszítsd tortadarával és a kis koronákkal.
- 5 Melegítsd fel ismét a rózsaszín tortabevonót, és töltsd nyomózsákba, majd varázzsolj vele fülecskéket és orrlyukakat.
- 6 Végül élelmiszerfestékkel rajzolj szemeket a koronás dinnyepóniknak.

Kész!

Az elkészítéshez kérd felnőtt segítséget!

Tipp

Ha nincs nyomózsákod, töltsd a tortabevonót egy mélyhűtőzacskóba, aminek vágd le az egyik alsó csücskét!

Tegyzetek: