Ölz Mini Polžki čokolada & krema s kremastim polnilom in okusom vanilje

Cvetlični prigrizek – popoln za sladko razvajanje!



Sestavine
1 paket Ölz Mini polžkov čokolada & krema
100 g Ölz Mini polžkov čokolada & krema
2–3 žlice limoninega soka ali mleka (za glazuro)
Pest užitnih cvetov (npr. mačehe, vijolice ali rogati vijolici)

Čas priprave
10 min

1. Priprava Ölz Mini polžkov
Vzemite Ölz Mini polžke čokolada & krema iz embalaže in jih položite na mrežico za pecivo. Po želji jih lahko za nekaj sekund na nizki temperaturi rahlo pogrejete v pečici ali mikrovalovni pečici – tako bo kremasto polnilo z okusom vanilje še mehkejše.

2. Priprava glazure
Zmešajte sladkor v prahu z limoninim sokom ali mlekom, da dobite gosto glazuro. Konzistenca mora biti gosta, da glazura ne steče.

3. Okrasitev
Glazuro prelijte čez polžke in jo enakomerno razporedite z žlico. Takoj okrasite z užitnimi cvetovi, dokler je glazura še vlažna.

4. Sušenje in serviranje
Pustite, da se glazura na kratko posuši – in že je pripravljen cvetlični užitek!