

Rezept

Sumsi-Glacé-Biene

Zutaten

- 4 Kugeln Vanilleglacé
- 2 Schokotaler
- 8 Schokoröllchen/Schokostäbe
- Schokosauce
- 2 Guetzli

Sonstiges

- Teller

Preisberechnung

Sumsi-Glacé zu Hause
ca. CHF 3.50

Sumsi-Glacé im Restaurant
ca. CHF 10.00

Zubereitung

Dieses Sumsi-Glacé ist nicht nur super einfach zu machen, es sieht auch noch herzig aus und schmeckt fein. Zuerst müssen auf dem Teller die 4 Kugeln Vanilleglacé in einer Reihe hingelegt werden. Anschliessend werden 2 Schokotaler als Augen und die Schokoröllchen/Schokostäbchen als Füsse drapiert. Nun fehlen noch 2 Schokostäbchen als Fühler und 2 Guetzli als Flügel. Zum Schluss wird die Schokoladensauce über der Sumsi-Glacé-Biene drüber gegossen. Fertig!

