



# Rożki czekoladowe z bitą śmietaną

Autor: Monika Och

Danie: **Deser,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Z papieru do pieczenia wyciąć 4 krążki o średnicy 15 cm, zwinąć je w rożki, a bok skleić taśmą samoprzylepną.

### Krok 2

Czekoladę rozpuścić w kąpielii wodnej, wystudzić. Łyżką nałożyć do rożków i rozsmarować pędzelkiem by czekolada równo pokryła ścianki. Włożyć do zamrażalnika na 5 minut. Po tym czasie zdjąć papier.

### Krok 3

Śmietanę ubić z cukrem pudrem i dodać żelatynę rozpuszczoną w 4 łyżkach wody. Dosypać drobno starty na tarce wafelek (kawałek zostawić do dekoracji) i wymieszać. Przełożyć do szprycy i wcisnąć bitą śmietanę do rożków.

### Krok 4

Do każdego rożka na wierzch włożyć do dekoracji kawałek wafelkamlecznego

## Składniki:

10 dkg czekolady gorzkiej lub deserowej

150 ml śmietanki kremówki Łaciata 30%

łyżka cukru pudru

1 płaska łyżka żelatyny

Wafelek mleczny