



Hozzávalók

egy kész, kerek piskótakorong (receptjét lásd külön), 1 liter vegyes ízesítésű fagyasztott fagylalt, 4 dl habtejszín

1. A piskótakorong tetejéről lapjában egy kisujjnyi vastag szeletet levágunk, félretesszük. A nagyobb résznek a belsejét kiskanállal kivájjuk úgy, hogy 1 centi vastag fala maradjon. A kikapart piskótabelsőt azonnal kioszthatjuk a család pákosztos tagjai között.
2. A fagylaltot még fagyosan, forró vízbe mártott késsel főlseleljük, a piskóta hasába rétegezzük, közben forró vízbe mártott késsel elkenetjük, hogy szép egyenletes legyen. Fontos, hogy ezalatt a fagylalt ne olvadjon föl, hisz akkor nem lehet visszafagyasztani.
3. Ha kész vagyunk, a tetejét visszaillesztjük, egy kicsit a fagylaltba is nyomkodjuk. Mélyhűtőbe téve 2-3 órán át fagyasztjuk (de ott tárolhatjuk 2-3 héten át is), végül tejszínhabbal a tetejét is, az oldalát is bevonjuk. Ha a mélyhűtőből egyszer kivettük, már ne fagyasszuk vissza.

12 szelet

Elkészítési idő: 20 perc + dermedtés

Egy adag: 393 kcal