



# LODOWE ZOO



przepisy.pl



przepisy.pl

# Arbuz z lodami "Biedronka"



 5 minut  1 osoba  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Z arbuza wydrąż np. łyżką wazową do zupy dużą kulę i ułóż ją na talerzu.
2. Borówki przekrój na pół i połóż na arбуzie. Z lodu utwórz głowę biedronki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)

## Składniki:

- Algida Śmietankowa Czekolada - 1 opakowanie
- arbuz - 35 gramów
- jagody - 35 gramów



przepisy.pl

## Deser dla dzieci "Myszka"



### Składniki:

- Algida Śmietankowa Śmietanka - 1 opakowanie
- mango - 40 gramów
- gruszka - 10 gramów
- rodzyunki - 3 sztuki

 5 minut  1 osoba  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Owoce umyj, odkrój 1/3 mango wzdłuż razem ze skórką.
2. Ponacinaj miąższ mango w romby nie nacinając przy tym skórki. Uformuj kształt tułowia myszki i ułóż na talerzu.
3. Ukrój cienki plaster gruszki i przetnij go na ćwiartki, zrobisz z nich uszy myszki.
4. Z lodów śmietankowych zrób głowę myszki. Oczy i nosek zrób z rodzynek.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

## Deser dla dzieci "Ośmiornica"



### Składniki:

- Algida Śmietankowa Trio Biscotta
- żółty melon - 1 sztuka
- owocowe żelki w kształcie długich pasków - 1 opakowanie
- maliny
- mandarynka
- polewa czekoladowa
- listki świeżej mięty

 5 minut  1 osoba  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Za pomocą rozpuszczonej polewy czekoladowej namaluj na talerzu fale.
2. Z lodów Algida Śmietankowa Trio Biscotta zrób dużą kulkę i umieść ją między falami z polewy.
3. Melona wraz ze skórką pokrój w cienkie paski i połóż obok czekoladowych fal.
4. Teraz dołóż żelki tak, aby powstały długie macki ośmiornicy. Na kulce lodów zrób z malin duże oczy, a z kawałków mandarynki usta. Deser udekoruj listkami świeżej mięty.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Deser lodowy z rurkami wafłowymi "Jeżozwierz"



## Składniki:

- Algida Śmietankowa Trio Neapolitana
- kawałki czekolady
- rurki wafłowe
- kolorowe drażetki

 15 minut  2 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Na talerzu ułóż ciasno w rzędzie 3 kulki: najmniejszą czekoladową, średnią śmietankową i największą truskawkową.
2. Zrób oczy jeżozwierza z niebieskich drażetek, układając je na kulce śmietankowej.
3. Z kawałków czekolady i rurek wafłowych zrób kolce na kulce truskawkowej.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Deser z lodami śmietankowymi "Wieloryb"



## Składniki:

- Algida Śmietankowa Trio Biscotta
- pestki dyni
- śliwki
- listki świeżej mięty
- polewa czekoladowa

 5 minut  10 osób  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Za pomocą roztopionej polewy czekoladowej namaluj na talerzu okrągłe fale. Najlepszy efekt osiągniesz, jeśli zrobisz je na niebieskim talerzu.
2. Z lodów śmietankowych Algida Śmietankowa Trio Caribiana zrób dużą kulkę i umieść ją na środku, pomiędzy falami. To będzie wystający z wody wieloryb.
3. Odetnij cząstkę śliwki, a następnie wykrój z niej mały trójkąt. Umieść go na talerzu – to będzie tylna płetwa wieloryba. Z pozostałej części śliwki wytnij jeden dłuższy pasek oraz dwa mniejsze. Umieść je na lodach kokosowych, tworząc w ten sposób usta wieloryba.
4. Z pestek dyni zrób oczy. Efekt tryskającej wody uzyskasz, wieńcząc kompozycję listkami mięty. Deser podawaj od razu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)





przepisy.pl

# Egzotyczny deser lodowy "Motyl"



## Składniki:

- mango - 4 plastry
- Algida Śmietankowa Śmietanka** - 1 opakowanie
- truskawka - 1 sztuka
- kiwi - 1 sztuka
- borówki - 10 sztuk
- skórka z pomarańczy

 5 minut  1 osoba  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Owoce umyj. Mango pokrój w plastry, które będą skrzydłami motyla. Następnie ułóż je na talerzu.
2. Truskawkę i kiwi pokrój w plastry i ułóż na skrzydłach motyla.
3. Z kulek lodu uformuj tułów motyla a ze skórki pomarańczowej zrób czułki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Lodowa kanapka z żelkami



## Składniki:

- Algida Śmietankowa Trio Biscotta
- wafle
- kolorowe żelki
- świeża mięta
- kolorowa posypka – patyczki

 15 minut  2 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Z wafli wytnij nożem z ząbkami dwa prostokąty, duży i trochę mniejszy.
2. Na środku talerza umieść większy prostokąt i przykryj go kilkoma listkami mięty.
3. Na wafle połóż obok siebie 2 duże kulki lodów o smaku ciasteczkowym i śmietankowym.
4. Całość nakryj mniejszym waflem, mocno go przyciskając.
5. Deser dla dzieci udekoruj kolorowymi żelkami i posypką.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)





przepisy.pl

# Lodowy deser dla dzieci "Baranek"



## Składniki:

- Algida Śmietankowa Trio Caribiana
- orzechy włoskie
- borówki
- truskawki
- polewa czekoladowa
- świeża mięta

 15 minut  1 osoba  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Z lodów kokosowych Algida Śmietankowa Trio Caribiana zrób dużą kulę i umieść ją na środku talerza.
2. W lody wetknij truskawkę tak, aby powstała głowa baranka. Jego czuprynkę wykonaj z pociętych listków mięty.
3. Wybierz dwa orzechy włoskie i umieść je przy szypułce truskawki - to zakręcone rogi baranka.
4. Z czterech borówek zrób nóżki. Polewą czekoladową namaluj na truskawce oczy. Deser udekoruj kilkoma listkami mięty.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Lody truskawkowe "Kurka na grzędzie"



## Składniki:

- Algida Śmietankowa Truskawka - 1 opakowanie
- kiwi - 1 sztuka
- truskawki - 2 sztuki
- wafelki - 1 sztuka

 5 minut  1 osoba  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Kiwi pokrój w półplastry, truskawkę przekrój po długości w plastry.
2. Kulkę lodu nałóż do foremki od muffinek.
3. Truskawkę nadziej na wykałazkę i wbij w lód tworząc głowę ptaka. Ogon zrób z wafelka.
4. Na ogonie ułóż kawałki kiwi i półplastry truskawki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Najlepsze lody dla dzieci "Świnka"



## Składniki:

- Algida Śmietankowa Śmietanka - 1 opakowanie
- kiwi - 1 sztuka
- mandarynka - 2 sztuki
- truskawki - 1 sztuka
- banan - 1 sztuka

 15 minut  1 osoba  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Owoce umyj, pokrój na kawałki.
2. Na talerzu ułóż pokrojone owoce, z truskawek zrób uszy świnki, z dużej kulki lodu głowę. Udekoruj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)



przepisy.pl

# Owocowa gąsienica



 5 minut  1 osoba  Łatwe

## Składniki:

- Algida Śmietankowa Śmietanka - 1 opakowanie
- truskawki - 20 gramów
- kiwi - 30 gramów
- melon - 30 gramów
- mango - 30 gramów
- jabłko - 30 gramów

## Sposób przygotowania:

1. Owoce umyj, obierz. Z melona, truskawki i kiwi wydrąż małe kulki.
2. Na talerzu ułóż kulki owoców na przemian z kulkami lodu, tak, aby kształtem przypominały gąsienicę.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)