

Potrzebne narzędzia*:

- forma silikonowa do lodów (polecam od razu dwie ;))
- patyczki do lodów
- waga kuchenna (np. taka)
- mata silikonowa do pracy z masą cukrową
- mata samogojąca do cięcia (potrzebna do przycinania rogów z masy cukrowej, możesz zastąpić czystą deską do krojenia)
- nożyk / skalpel
- pędzelek do malowania barwnikiem
- igła lub wykałaczka
- strzykawka (używam jej do nabierania spirytusu przy rozrabianiu barwnika, nie jest konieczna, jednak ułatwia to dozowanie płynu), możesz kupić zwykłą w aptece lub wybrać od razu taki zestaw do kwiatów

*dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Potrzebne składniki (na 16 porcji):

- 460 g ciasta (ucieranego lub biszkoptowego, nawet pokruszone biszkopty ostatecznie dadzą radę ;)), użyłam babki z [tego przepisu](#)
- 120 g mascarpone
- 100 g rozpuszczonej czekolady (może być dowolna - biała, mleczna, ciemna; użyłam mlecznej bo lizaki były dla dzieci)
- 500 g rozpuszczonej białej czekolady (jest potrzebna do oblewania lodów, nie zużyjesz całej, ale łatwiej moczyć lody, gdy polewy jest więcej)
- odrobina oleju kokosowego lub planty (opcjonalnie, gdyby polewa okazała się zbyt gęsta; ja nie użyłam)
- masa cukrowa (polecam [Saracino](#)) - biała i czarna (możesz białą masę zagnieść z czarnym barwnikiem)
- CMC w proszku (aby masa cukrowa szybciej zasychała, nie jest konieczne) kupisz w każdym [sklepie cukierniczym](#)
- złoty barwnik w proszku (może też być gotowa złota farbka) np. [Rolkem Super Gold](#)
- odrobina spirytusu do rozrobienia barwnika proszkowego

Opis przygotowania:

Przygotowanie lizaków:

1. Przestudzoną czekoladę wymieszaj z mascarpone. Wymieszaj w pokruszonym ciastem.
2. Ciasto podziel na porcje po 40g i uformuj w kształt lizaka.
3. Przełóż ciasto do foremki i dokładnie ugnieć.
4. Przytrzymując jedną dłonią masę w foremce, powoli włóż patyczek w otwór.
5. Umieść w zamrażarce na 30 minut lub dłużej.
6. Wyciągnij lizaki i maczaj je w kubku z rozpuszczoną czekoladą.
7. Poczekaj chwilę aż czekolada zastygnie i ułóż deser na papierze do pieczenia.

Formowanie rogów jednorożca

1. Z masy cukrowej z dodatkiem CMC uformuj wałeczek, złóż na pół i skręć.
2. Odetnij koniec i pozostaw na do wyschnięcia na 30 minut.
3. Pomaluj barwnikiem rozrobionym ze spirytusem.
4. Smaruj niewielką ilością rozpuszczonej czekolady i przyklej do ciastka.

Formowanie oczu jednorożca

1. Z czarnej masy utwórz wałeczki i wygnij je w kształt oczu.
2. Smaruj niewielką ilością rozpuszczonej czekolady i przyklej do ciastka.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)