Čokoládové kraslice

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

5 ks	čokoládová vajíčka (s překvapením či bez něj)
	čokoládová poleva
	posyp, oříšky...



Postup přípravy

K ruce si připravíme plato na vajíčka a rozpuštěnou čokoládu, kterou dáme do zdobicích sáčků. Čokoládové vajíčko vybalíme z alobalu a nyní opatrně, abychom jej nerozlomili, tvoříme pomocí rozpuštěné čokolády nejrůznější tvary přibližně do poloviny. Pokud chceme, můžeme ještě dozdobit posypem, oříšky apod. Vajíčko vložíme do plata a necháme zaschnout. Pro urychlení můžeme dát do lednice. Jakmile čokoláda ztuhne, dozdobíme také druhou polovinu, z čokolády uděláme ještě spodní kolečko a do něj hotovou kraslici postavíme (vytvoříme tak stojánek). Opět necháme zaschnout. Hotové čokoládové kraslice můžeme naskládat například na ošatku vyloženou lýkem a vystavit na obdiv.