Vyrábíme sladké sněhuláčky a sobíky



Co budeme potřebovat?

- různé druhy plněných sušenek (ideálně kulaté a oválné)
- bílá a tmavá čokoláda či poleva
- fondán či marcipán
- lentilky či jiné cukrářské posypky na ozdobu
- slané preclíky
- špejle, tyčky od nanuků
- stuha

Postup – sněhuláček:

1. V mikrovlnné troubě či nad vodní lázní **rozehřejeme čokoládu či polevu**. Pokud používáme čokoládu, je vhodné kápnout do ni trochu oleje, je potom tekutější a lépe se s ní pracuje.
2. **Špičku špejle či nanukové tyčky namočíme do čokolády a vpíchneme doprostřed sušenky**, do náplně.
3. Necháme pár minut v lednici zatuhnout.

4. Celé **sušenky potom namáčíme do čokolády** a pokládáme na plech vyložený pečicím papírem.
5. **Oči a ústa sněhuláčka tvoříme buď pomocí cukrářského sáčku**, do něhož vlijeme trochu tmavé čokolády a na konci ustřihneme malý kousek špičky, a **nebo postačí namáčet špejli do čokolády a tvořit malé tečky**.
6. **Nos vytvarujeme z kousku oranžového fondánu či marcipánu.**

Postup – sobík:

1. Na sobíka si **připravíme preclíky, které podélně rozlomíme**, každá půlka tvoří jedno paroží, to **na konci namočíme do čokolády** a připevníme k hlavě.
2. **Oči vymodelujeme z fondánu**, popřípadě opět použijeme čokoládu, se kterou vytvoříme nejprve větší bílé puntíky, na něž poté navrstvíme menší tmavé.
3. **Místo nosu připevníme červenou lentilku.**

Hotové výtvory **dáme ztuhnout do lednice**. Na špejli poté **můžeme uvázat ze stuhy malou mašličku**. Fantazii se meze nekladou a děti si tak mohou vytvořit nejrůznější druhy zvířátek.