**Orzeźwienie i słodkość w jednym, czyli wyśmienite desery na bazie lodów Jeżyki, Grześki i Śliwka Nałęczowska**

**Lody Jeżyki, Śliwka Nałęczowska i Grześki to pyszna, zmrożona alternatywa dla kultowych słodyczy, które przyczyniły się do powstania tych chłodzących przysmaków. Z ich odsłonami w rodzinnych opakowaniach można samodzielnie wyczarować smakowite i efektowne desery, które zadowolą nawet najbardziej wymagających smakoszy.**

Śliwka Nałęczowska w orzeźwiającym wydaniu to wykwintne lody śliwkowe, bazujące na śmietance i sosie z kandyzowanych śliwek. Pozycją absolutnie obowiązkową dla jej miłośników jest wyborny deser „Jej wysokość ŚLIWKA”. Do pucharka należy wlać odrobinę sosu waniliowego, dodać kilka kawałków świeżej gruszki, dwie gałki familijnych lodów Śliwka Nałęczowska, domową bitą śmietanę, polać sosem czekoladowym, ozdobić wafelkiem lub rurką i…gotowe. Zachwyt domowników - gwarantowany!

„Najeżone” bogactwem składników Jeżyki w zmrożonej formule to zmysłowa rozkosz, której nie sposób się oprzeć. Ciasteczkowe lody w otoczce z sosu karmelowego w towarzystwie orzechów laskowych, chrupek ryżowych i kawałków mlecznej czekolady Goplana stanowią doskonałą bazę deseru „Jeżyki. Eksplozja smaków”. Aby rozsmakować się w totalnej przyjemności i bogactwie połączeń, potrzebne będą dwie gałki rodzinnych lodów Jeżyki, plasterki banana, łyżeczka rodzynek, łyżka suszonych wiśni, sos karmelowy i 2-3 ciasteczka Jeżyki Tyci na wierzch.

Lody Grześki stanowią zmrożony odpowiednik powszechnie uwielbianego wafelka Grześki. Z kakaowymi lodami na bazie prawdziwej śmietanki z czekoladą i kawałkami chrupiących wafelków można przygotować pyszny deser „W Grześkim towarzystwie”. Aby go stworzyć, wystarczą trzy gałki familijnych lodów Grześki, garść świeżych malin oraz kilka miniwafelków Grześki Tyci. Wierzch warto polać sosem malinowym, następnie posypać wiórkami czekolady i… rozpłynąć się w wybitnej kompozycji dla prawdziwych łasuchów. Mniam!

Warto eksperymentować ze smakami. Ograniczeniem w tej deserowej zabawie jest tylko wyobraźnia, a efekty mogą być piorunująco smaczne. Na zdrowie!