



# Pingviner på sommerferie

ca. 12 kakestykker

Enkel

up to 130 Min.



## Ingredienser:

### Pingviner:

2 bananer  
sitronsaft av 1 sitron  
Dr. Oetker Hvit Sukkerfondant  
200 g hakket sjokolade  
2 - 3 aprikoser , tørkede  
4 grillspyd i tre

## 1 Kakeoppskriften:

Oppskrift til denne kaken finner du i denne linken: [Oppskrift Muldvarpkake](#)

## 2 Pingvinene:

Smelt sjokoladen over vannbad i en bolle og la den avkjøles litt. Skrell og del bananene i to og rull dem i sitronsaften slik at de ikke blir brune. Tre dem på grillspyd.

## 3 Når sjokoladen begynner å tykne, kan bananene dyppes på skrå i sjokoladen slik at de får en frakk. Sett dem til tørk.

Lag åtte små kuler av fondanten og trykk dem flate. Dette blir øynene. Bruk en tannpirker eller lignende til å lage pupiller av litt smeltet sjokolade. Lim dem på med sjokolade.

## 4 Skjær de tørkede aprikosene i strimler til føtter, og lag trekanter til nebb. Lim dem på med sjokolade.

