Sjokoladeknask

Ingredienser



50 g rosiner
1 dl kaffe (se tips)
75 g mandelflarn uten skall (2 pk)
50 g cornflakes
300 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Bløtlegg rosinene i varm kaffe (eller annet, se tips), gjerne over natten. Sil vekk væsken.

Smelt kokesjokoladen i en bolle over vannbad. Rør i de bløtlagte rosinene og deretter lettknuste mandelflarn og cornflakes. Bland til alt er godt dekket med sjokolade.

Finn frem et brett e.l. som passer i kjøleskapet og dekk det med et stykke bake- eller matpapir. Sett topper av sjokoladeblandingen med to teskjeer. Ha brettet i kjøleskapet til sjokoladen har smeltet.

Tips

Du kan bytte ut kaffe med appelsinjuice eller la rosinene marinere i konjakk, rom eller likør i stedet (veldig godt med Baileys eller Tia Maria). Ønsker du en nøytral sjokoladesmak, kan du bløtgjøre rosinene i kokende vann i stedet.

Oppbevares kjølig. Se også "Sjokoladeflakes" og "Cruncy Frog".

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladeknask