Rocky Road med vaffelkjeks og valnøtter

Ingredienser



- ♥ 170 g smør
- ♥ 4 ss lys sirup
- ♥ 400 g mørk sjokolade av god kvalitet
- ♥ 150 g vaffelkjeks med sitronsmak (se tips)
- ♥ 150 g marshmallows (se tips)
- ♥ 200 g valnøtter

Fremgangsmåte

Smelt smøret og sirupen i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett sjokolade oppdelt i mindre biter. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn.

Sett til side 1,5 dl av sjokoladeblandingen.

Hakk opp vaffelkjeksen i store biter.

Klipp opp marshmallows i biter.

Vend vaffelkjeksen, marshmallowsbitene og valnøtter i sjokoladeblandingen (spar noen vaffelkjeksbiter, marshmallows og valnøtter til pynt).

Ha bakepapir i en firkantet form (20x20 cm). Fordel sjokoladeblandingen jevnt utover i formen. Ha deretter over sjokoladen du har satt til side. Pynt med resten av vaffelkjeksbitene, valnøttene og marshmallowsbitene på toppen.

Sett formen i kjøleskapet over natten, slik at sjokoladen stivner helt.

Løft sjokoladen ut av formen og del den opp i firkanter med en skarp kniv.

Tips

♥ Konfekten oppbevares i en boks i kjøleskapet, så den ikke blir klissete.

♥ Jeg har her brukt vaffelkjeks av typen Gullvafler Sitron (fra Sætre). 1 pakke tilsvarer 185 g. Du kan selvsagt variere med andre typer kjeks. Vil du variere konfekten ytterligere, kan du tilsette nonstop, karameller osv.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rocky-road-med-vaffelkjeks-og-valnotter