Ananas dyppet i sjokolade



Ingredienser

♥ 1 fersk ananas
♥ 200 g kokesjokolade (se tips)
♥ 5 ss kokos

Fremgangsmåte

Rens ananasen for skall og del den opp i passe store biter.

Smelt sjokoladen. Dette kan gjøres over vannbad eller i mikro (jeg foretrekker sistnevnte).

Finn frem et brett som passer i kjøleskapet og dekk brettet med bakepapir.

Dypp ananasbitene i den smeltede sjokoladen. Legg bitene på brettet med bakepapiret. Dryss på kokos (se tips).

Sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ Du kan varierer med mørk og lys kokesjokolade. Melkesjokolade kan også brukes. Personlig foretrekker jeg lys kokesjokolade. Bruk vegansk sjokolade hvis du ønsker det.

♥ Husk å drysse på kokosen før sjokoladen har stivnet, slik at kokosen fester seg godt til sjokoladen.

♥ Det går fint å lage ananasbitene kvelden før servering og la bitene stå i kjøleskapet over natten. Ananasen bør stå kaldt helt frem til servering.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ananas-dyppet-i-sjokolade