Hjemmelaget sjokoladepålegg



Ingredienser

♥ 2,5 dl kremfløte
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 150 g melkesjokolade
♥ 75 g smør

Fremgangsmåte

Hell fløten i en liten kjele og varm den opp til kokepunktet. Hakk sjokoladen opp i store biter.

Ta kjelen av platen og tilsett den hakkede sjokoladen og smøret i klatter.

La sjokoladen og smøret smelte i den varme fløten. Rør etter en stund, slik at blandingen blir helt glatt og jevn.

Hell blandingen i en skål eller i et glass med lokk.

Sett i kjøleskapet til dagen etter.

Tips

♥ Jeg synes pålegget smaker best når det lages med en blanding av kokesjokolade og melkesjokolade. Bare mørk sjokolade er også godt, men jeg foretrekker da å tilsette litt sukker i den varme fløten for å få sjokoladepålegget søtere. Å bare bruke melkesjokolade går også an hvis du vil ha ekstra mild smak på sjokoladepålegget! 😃

♥ Sjokoladepålegget må stå kjølig over natten, for konsistensen vil være flytende når det er nylaget. Dagen etter vil sjokoladepålegget ha blitt mye fastere i konsistensen. Hvis du synes det er for hardt til å smøre utover, er det bare å la pålegget stå i romtemperatur en stund, så mykner det.

♥ Sjokoladepålegget kan fint stå i romtemperatur noen timer, men jeg anbefaler å oppbevare det kjølig over natten. Sjokoladepålegget er holdbart i minst 1 uke.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-sjokoladepalegg