Det søte liv...

Hjemmelagde risbrød



Ingredienser

♥ 6-8 ss puffet ris
♥ 300 g melkesjokolade
♥ 100 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt sjokoladen over vannbad. Dette gjør du ved å ha en glass- eller metallbolle over en kjele med kokende vann. Bollen må dekke kjelen helt slik at det ikke siver ut damp langs kanten og skal ikke være i kontakt med vannet i kjelen. Del opp sjokoladen og ha den i bollen. La sjokoladen smelte sakte uten at du rører i den. Først når du ser at sjokoladebitene er bløte, rører du forsiktig til du ser at sjokoladen er helt smeltet og flytende.

PS 1: Sjokoladen kan også smeltes i en bolle i mikro. Varm den 30-60 sekunder av gangen og rør rundt mellom hver gang til sjokoladen er smeltet.

PS 2: Vil du være litt grundigere og temperere sjokoladen så den tåler bedre å stå i romtemperatur, se tipsfeltet.

Fordel puffet ris i bunnen av silikonformene.

Fyll opp formene med smeltet sjokolade. Glatt gjerne til overflaten med en stor kniv eller stekespade. Sett formen i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet, dette tar ikke mer enn 1- 2 timer.

Når sjokoladen er helt stiv, er det bare å vrenge risbrødene ut av silikonformene. Oppbevar risbrødene i kjøleskapet frem til servering.

Tips

Temperering av sjokolade

Temperering av sjokolade gjør at den tåler bedre å stå i romtemperatur. Det er ikke absolutt nødvendig, men gir et enda bedre resultat og er slett ikke vanskelig. I stedet for å ha all sjokoladen i bollen som står over vannbad, har du bare i melkesjokoladen. La den smelte og sjekk med et termometer at den når 45°C (bruker du bare mørk sjokolade, skal temperaturen være 50°C).

Ta bollen vekk fra vannbadet og tilsett den mørke sjokoladen oppdelt i biter. La bollen stå urørt i ett minutt så den mørke sjokoladen begynner å smelte. Vend så forsiktig rundt i sjokoladen så den mørke blander seg med den lyse sjokoladen og den avkjøles sakte. Sjokoladen skal avkjøles ned til 28°C mens du rører i den, før den er klar til å fylles i formene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelagde-risbrod