Scotcheroos (sprø bar med sjokolade, peanøttsmør og karamell)



Ingredienser

♥ 2,5 dl hvit eller lys sirup (se tips)
♥ 2,5 dl sukker
♥ 2,5 dl kremete peanøttsmør (se tips)
♥ 14 dl Rice Krispies (se tips)

Glasur:
♥ 300 g lys kokesjokolade
♥ 200 g myke karamellfudge (se tips)

Pynt:
♥ 50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Ha sirup og sukker i en kjele. Varm opp på middels varme mens du rører hele tiden til blandingen når kokepunktet. Ta kjelen av platen (se tips), og tilsett peanøttsmør. Rør godt.

Mål opp Rice Krispies og ha dette i en stor rørebolle. Hell over den varme peanøttsirupen. Rør godt så riskornene blir mest mulig jevnt dekket.

Kle en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm) med bakepapir. Ha blandingen i langpannen og press den fast og jevnt utover. Avkjøl i en halvtime.

Smelt sjokoladen og karamellene sammen (gjøres over vannbad eller forsiktig i mikrobølgeovn). Smør dette på toppen av risblandingen. Smelt resten av sjokoladen og ringle den over toppen av kaken som pynt. Avkjøl i en halvtime.

Løft riskaken ut av langpannen og del den i firkanter med en stor kniv.

Oppbevar barene i kjøleskapet.

Tips

♥ Jeg brukte hvit (blank) sirup (kjøpt hos Meny), men vanlig norsk, lys sirup kan også brukes.

♥ Kremete peanøttsmør fås kjøpt i de fleste matbutikkene.

♥ Rice Krispies er sprø, puffet ris og er veldig populær som frokostblanding (og også som bakeingrediens) i USA. Fås kjøpt i flere av de store, norske matbutikkene, blant annet hos Coop Mega og Meny.

♥ Jeg har ikke sett butterscotch chips i norske matbutikker (de ser ut som chocolate chips, men er lysebrune i fargen og smaker toffee/karamell). Får du tak i disse (eller kjøper med deg fra USA), bør du bruke dette for å få den autentiske smaken. Alternativet, som er å smelte myke karameller sammen med sjokoladen, blir også veldig godt og smaker nesten det samme.

♥ Husk å ta kjelen av platen straks sukker/sirup-blandingen har nådd kokepunktet, slik jeg har beskrevet i oppskriften. Lar du blandingen stå og småkoke, kommer barene til å bli for harde til å kunne skjæres i fine firkanter.

♥ Disse barene har lang holdbarhet dersom de oppbevares kjølig.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/scotcheroos-spro-bar-med-sjokolade-peanottsmor-og-karamell