Det søte liv...

Sprø riskaker med Japp

Ingredienser



♥ 150 g smør
♥ 6 doble Japp (King Size, se tips)
♥ 150 g Rice Krispies (se tips)
- -
♥ 150 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en kjele.

Del Japp-sjokoladene i mindre biter og ha bitene i kjelen. La de smelte sammen med smøret på lav varme (se tips).

Når Japp-bitene har smeltet helt og blandingen er jevn, tar du kjelen av platen.

Ha Rice Krispies i en stor bolle og hell over den smeltede Japp-sjokoladen. Bland godt slik at riskornene blir jevnt dekket med sjokoladeblandingen.

Kle en kvadratisk form (20 x 20 cm) med bakepapir. Ha risblandingen i formen og press den godt utover i formen med baksiden av en spiseskje.

Smelt melkesjokoladen for seg (se tips) og smør den deretter over risblandingen i formen.

Sett formen i kjøleskapet i minst 4 timer (og gjerne over natten) så sjokoladen stivner helt.

Dagen etter løftes riskaken ut av formen ved å ta tak i bakepapiret.

Bruk en stor brødkniv og skjær kaken i passe store firkanter.

Oppbevares kjølig og i tett boks med matpapir mellom lagene.

Tips

♥ Merk at jeg bruker 6 stk store, doble Japp. Det står King Size på pakningen og hver pakke veier 82 gram.

♥ Det tar nokså lang tid for å smelte Japp. Det går raskere dersom du deler dem opp i små biter. Du må dessuten ha kjelen på platen med svak varme og røre ofte. Ha tålmodighet. Når Jappen har smeltet helt og blandet seg med smøret, skal det bli en lys, flytende sjokoladeblanding.

♥ Kellogg's Rice Krispies ser ut som puffet ris, men er altså helt sprø. Fås kjøpt i noen norske matbutikker, jeg har blant annet fått tak i produktet hos Coop Mega.

♥ Melkesjokoladen smelter du over vannbad eller i mikroen. Jeg deler sjokoladen i mindre biter og smelter dem i en skål mikroen (30 sekunder av gangen til sjokoladen er nesten smeltet, rør litt i sjokoladen innimellom).

♥ Har du ikke en firkantet form som er 20 x 20, kan du også bruke en liten langpanne som er 20 x 30 cm, men da blir bitene lavere enn det du ser på bildet.

♥ ♥ Oppbevares kjølig og i tett boks med matpapir mellom lagene. Disse supergode bitene har lang holdbarhet i kjøleskapet!

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/spro-riskaker-med-japp