Freia Rocky Road



Ingredienser

♥ 170 g smør
♥ 4 ss lys sirup
♥ 400 g Dronning kokesjokolade
♥ 6 pk Kvikk Lunsj
♥ 3 pk Toppris
♥ 1 pk Smil
♥ 100 g M peanøtt
♥ 1 dobbel Japp
♥ 2 dobbel Daim
♥ 10 stk marshmallows

Pynt:

♥ 1 pk Toppris
♥ 50 g M peanøtt
♥ 5 marshmallows
♥ 3 ss Non Stop strøssel
♥ 3 ss Daimstrøssel

Fremgangsmåte

Smelt smør og sirup. Ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt kokesjokolade og la sjokoladen smelte. Rør blandingen jevn.

Ha alle varianter av sjokolade i en stor bolle. Kvikk Lunsj, Toppris, Japp og Daim må deles i mindre biter og hver marshmallows klippes i fire.

Bland med mesteparten av den smeltede sjokoladeblandingen. Press blandingen utover i en bakepapirkledd, firkantet form (20 x 20 cm).

Smør resten av den smeltede sjokoladeblandingen på toppen og pynt med biter av Toppris, M peanøtt, marshmallows og strøssel.

Sett formen i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet, og gjerne over natten.

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

Bruk en solid brødkniv og skjær sjokoladen opp i firkantede biter.

Tips

♥ Alle sjokoladene jeg har brukt i denne oppskriften er fra Freia og fås kjøpt i de aller fleste dagligvarebutikker.

♥ Konfekten oppbevares i en boks i kjøleskapet, så den ikke blir klissete.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/freia-rocky-road