Rocky Road med julegodteri



Ingredienser

Sjokoladeblanding:
♥ 170 g smør
♥ 4 ss lys sirup
♥ 400 g kokesjokolade

Julegodteri:
♥ 150 g skumnisser og/eller rampenisser
♥ 450 g julemarsipan/sjokoladefigurer
♥ 100 g brente mandler
♥ 50 g pistasjnøtter
♥ 50 g tørkede tranebær

Fremgangsmåte

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

Ha alle varianter av julegodteri med unntak av de du vil bruke som pynt i en stor bolle. Skjær julemarsipanen i mindre biter, klipp opp skumnisser/rampenisser til mindre biter og grovhakk brente mandler (de du bruker til pynt skal som nevnt beholdes hele).

Bland inn 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 resten av julegodteriet. Dryss over fint hakkede pistasjnøtter og tranebær til slutt.

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

♥ Jeg har her brukt diverse julegodteri, men du står fritt til å bruke andre varianter. Bare pass på at totalvekt blir noenlunde det samme.

♥ Rocky Road 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/rocky-road-med-julegodteri