Rocky Road med påskesnop



Ingredienser

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

Påskesnop:
♥ 250 g Kvikk Lunsj (5 stk)
♥ 100 g påskeskum
♥ 400 g påskeegg/påskemarsipan o.l
(+ ekstra til pynt)

Fremgangsmåte

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

Finn frem alle varianter av påskesnop du vil bruke. Skjær store påskeegg og -sjokolader i mindre biter. Klipp påskeskum på midten og knekk opp Kvikk Lunsj i biter (spar noe til pynt som gjerne kan beholdes hele).

Ha snopbitene i en stor bolle. 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 påskesnopet. Noen påskeegg kan gjerne knuses og drysses over toppen.

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 påskegodteri, 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-paskesnop