



---

## Hvit sjokoladekonfekt med bær

### Ingredienser

100 g hvit sjokolade  
50 g kokos  
25 g tørkede tranebær  
25 g tørkede blåbær

### Fremgangsmåte

Smelt den hvite sjokoladen (se tips). Rør inn kokos.

Del blandingen i to og tilsett tørkede blåbær i den ene og tørkede tranebær i den andre.

Legg bakepapir på et brett som passer i kjøleskapet. Bruk to teskjeer og lag små topper som settes på brettet, 10 stk av hver variant.

Sett brettet med konfekten i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

### Tips

Hvit sjokolade må smeltes med forsiktighet, ellers blir den kornete. Du kan enten ha sjokoladen i en skål og smelte over vannbad, eller smelte sjokoladen i en kopp i mikro (kort tid, og rør litt innimellom).

Konfekten oppbevares i kjøleskapet.



© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hvit-sjokoladekonfekt-med-baer>