



Ristopper

Ingredienser

2 ss kremfløte
100 g kokesjokolade
50 g smør
1 ts vaniljesukker
3 dl puffet ris

Fremgangsmåte

Smelt smør sammen med kremfløte i en liten kjele. Brekk opp sjokoladen i biter og la den smelte i smørblendingen. Ta kjelen av platen. Tilsett vaniljesukker og rør blandingen jevn. Ha i puffet ris og bland godt.



Ha et stykke bakepapir/matpapir på et brett e.l. som passer i kjøleskapet. Sett små topper med to teskjeer. Alternativt kan du sette toppene i muffinsformer.

Sett i kjøleskapet til Ristoppene har stivnet.

Tips

Oppbevar Ristopper i en liten boks i kjøleskapet med matpapir mellom lagene.

Se også oppskrift på [Riskaker med melkesjokolade](#).

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

Source URL: <https://dev.detsoteliv.no/ristopper>