Mandelsplitter (mørke)

Ingredienser



150 g mandler
100 g kokesjokolade

Pynt:
konfektformer

Fremgangsmåte

Skåld mandlene. Tørk dem godt og skjær dem opp i splitter (se tips). Smelt sjokoladen over vannbad eller i mikroen. Rør inn mandlene.

Fordel sjokoladen med mandlene i konfektformer ved hjelp av to teskjeer. Sett konfekten i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Med splitter menes å dele mandlene på langs i strimler. Dette tar litt tid og krever at du tar en mandel av gangen. Har du ikke tid til dette, kan du også hakke mandlene på vanlig måte.

Det er ikke så nøye med eksakte mål til denne oppskriften. Konfekten blir god selv om du bruker mye eller lite mandler. Poenget er at bare at mandlene skal bli godt dekket med sjokolade. Konfekten er ideell å lage hvis du har litt smeltet sjokolade til overs. Bare bland i litt mandler og fyll i konfektformer.

Du kan også lage konfekten med melkesjokolade.

Oppbevar konfekten i en liten kakeboks i kjøleskapet med matpapir mellom lagene.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/mandelsplitter-morke