Chocolate Rice Krispie Treats

Ingredienser



50 g smør
250 g marshmallows (ca 40 stk)
1 ts vaniljeessens
1 ss kakao
1,5 liter Rice Krispies (se tips)

Fremgangsmåte

Smør og marshmallows smeltes sammen til en tykk, klissete masse.

Dette kan enten gjøres i en tykkbunnet kjele på svak varme.
Vær da oppmerksom på at det tar nokså lang tid før marshmallowsen er helt smeltet, så vær tålmodig. Rør ofte i massen, gjerne med en treskje.

Et enklere alternativ er å smelte smør og marshmallows i mikro. Bruk da en stor skål eller liknende som tåler mikrobølgeovn. Smelt først smøret. Ha i marshmallows og rør til de blir godt dekket med smør. Ha skålen tilbake i mikrobølgeovnen, og sett på full styrke i 45 sek av gangen og rør litt i massen mellom hver gang. Gjenta til massen er helt smeltet. Samlet tid er ca 2 - 3 minutter.

Når du har fått smeltet marshmallowsen rører du inn vaniljeessens og kakao, og deretter Rice Krispies i flere porsjoner. Bruk en skje og rør, slik at grynene blir godt dekket av den klissete massen.

Press massen utover i en liten langpanne (ca 20x30 cm), som er godt smurt med smør. Bruk baksiden av en skje til å presse massen godt ut i sidene og jevne til overflaten. Bruk eventuelt også fingrene til å trykke blandingen godt sammen. Sett formen kjølig til massen har stivnet helt (enten i kjøleskap eller i fryseren).

Vipp hele den stive marshmallowsblokken ut av formen med en kniv. Skjær blokken opp i firkanter (bruk en stor og skarp kniv til dette).

Oppbevares i tettsluttet kakeboks.

Tips

Kelloggs Rice Krispies fås blant annet kjøpt hos ICA. Det går også an å bruke Kelloggs Rice Krispies Multigrain, som er en fullkornsvariant av Kelloggs Rice Krispies. Jeg brukte det da jeg lagde kakene å bildet og resultatet ble kjempegodt!

Se også oppskrift på "Krispibiter" og på "Mallow Bars", som lages med vanlig puffet ris, og som derfor i stedet får en myk konsistens.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/chocolate-rice-krispie-treats