Sjokoladepletter



Ingredienser

100 g kokesjokolade
100 g melkesjokolade
100 g hvit sjokolade

Pynteforslag:
hele nøtter
sjokoladehjerter
cocktailbær
rosiner
apsikat

Fremgangsmåte

Ha bakepapir på et par brett som passer i kjøleskapet ditt.

Smelt sjokoladetypene hver for seg (dette er veldig lettvint å gjøre i mikro). Bruk to teskjeer og sett små topper av sjokoladen på bakepapiret, som deretter smøres litt utover til runde pletter.

Fordel tørket frukt, hele nøtter og/eller sjokoladepynt på plettene mens sjokoladen fortsatt er myk. Eksempelvis er "Sjokoladeplettene" på bildet pyntet med følgende:

Mørke pletter: gule og grønne cocktailbær, hele pecannøtter og rosiner.

Lyse pletter: hele cashewnøtter, hele pistasjnøtter og tørket ananas og papaya.

Hvite pletter: røde cocktailbær, hele hassenøtter og mørke sjokoladehjerter.

Sett brettene i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Du kan også la "Sjokoladeplettene" stivne i romtemperatur, men det tar litt lenger tid.

Oppbevar "Sjokoladeplettene" i en boks med matpapir mellom lagene. Boksen må stå kjølig, og helst i kjøleskapet, ellers vil "Sjokoladeplettene" smelte inn i hverandre.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sjokoladepletter