Rosinkonfekt

Ingredienser



150 g rosiner
2 dl konjakk

200 g kokesjokolade
3 ss kremfløte

Fremgangsmåte

La rosinene ligge i konjakk i minimum 8 timer. Rosinene skal bli store og oppsvulmede av konjakken.

Smelt kokesjokoladen sammen med kremfløte over vannbad eller i en liten kjele på svak varme. Hell overflødig konjakk vekk fra rosinene. Ha rosinene i den smeltede sjokoladen og rør rundt.

Ha bakepapir på et brett som passer i kjøleskapet. Sett små topper av sjokolademassen på bakepapiret ved hjelp av to teskjeer. Sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

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

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

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