Chocomagic



Ingredienser

150 g kokesjokolade
1 dl kremfløte

Pynt:
kokos
hakkede mandler

Fremgangsmåte

Kok opp fløten i en liten kjele. Ta kjelen av platen. Tilsett kokesjokoladen oppdelt i biter og la den smelte i den varme fløten. Rør blandingen jevn og sett i kjøleskapet i et par timer eller gjerne over natten.

Form den stivnede sjokolademassen til små, runde kuler med hendene. Rull kulene i kokos eller i fint hakkede mandler (se tips).

Oppbevar konfekten kjølig.

Tips

Det er en smaksak om du vil rulle konfekten i kokos eller i mandler. En kombinasjon ser imidlertid ekstra tøft ut på kakefatet!

Bruk gjerne ferdig hakkede, skåldede mandler fra Freia (kakepynt).

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

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