Karasjokk med valnøtter

Ingredienser



5 ss sukker
1 dl kremfløte
100 g valnøtter
50 g kokesjokolade

Fremgangsmåte

Smelt sukkeret til fin og brun karamell i en kjele. Tilsett fløte og nøtter og kok inn til det blir karamell igjen.

Avkjøl blandingen litt og bland i smeltet sjokolade.

Hell massen over i en brødform med bakepapir i bunnen, slik at du får et lag med tykkelse på ca 2 cm. Sett kaldt til blandingen stivner.

Skjær opp i små, fine karamellstykker. Serveres til deilig, sterk kaffe!

Tips

Oppbevar konfekten i kjøleskapet. Har du den i en boks, bør du bruke matpapir mellom lagene, slik at konfekten ikke klistrer seg sammen.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/karasjokk-med-valnotter