Risboller i langpanne (uten delfiafett)



Ingredienser

♥ 3 dl kremfløte
♥ 175 g smør
♥ 100 g melis
♥ 2 ss vaniljesukker
♥ 400 g kokesjokolade (lys eller mørk)
♥ 260 g puffet ris (1 pose)

Fremgangsmåte

Varm opp fløte, smør, melis og vaniljesukker i en stor kjele til smøret har smeltet og blandingen er rykende varm.

Ta kjelen av platen og tilsett oppdelt kokesjokolade. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn.

Ha puffet ris i kjelen og rør skikkelig godt rundt slik at risen blir mest mulig jevnt dekket av sjokoladeblandingen.

Ha bakepapir i en stor langpanne (ca. 30 x 40 cm). Ha risblandingen jevnt utover i langpannen. Press blandingen godt sammen med en slikkepott og glatt til overflaten.

Sett langpannen kjølig i et par timer (eller over natten) slik at sjokoladen stivner.

Løft deretter kaken ut av langpannen.

Skjær opp kaken i firkanter.

Tips

♥ Det er viktig å røre godt rundt når du har i puffet ris. Sjokoladeblandingen har en tendens til å legge seg nederst i kjelen, så løft opp godt fra undersiden når du rører slik at du får blandet risen jevnt med sjokoladen.

♥ Press rissjokoladen tett sammen i langpannen så du unngår luftbobler i riskakene.

♥ Når du skjærer kaken i firkanter, lønner det seg å bruke en god kniv og sage forsiktig. Går riskakene litt i stykker i kantene, kan du bare presse dem sammen igjen.

♥ Riskakene har lang holdbarhet. Oppbevar riskakene kjølig så kakene ikke blir klissete, gjerne i en stor kakeboks med matpapir mellom lagene.

♥ Det er selvsagt ikke noe i veien for å bruke denne oppskriften til å forme tradisjonelle, runde riskaker i stedet. Sett dem da på bakepapir (eller i muffinsformer) og avkjøl til de stivner, før du har dem i en boks.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/risboller-i-langpanne-uten-delfiafett