Sjokoladebar med bringebær



Ingredienser

♥ 300 g bringebær
♥ 300 g hvit sjokolade (se tips)
♥ 200 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Kle en brødform med bakepapir. Legg bringebærene tett i tett i brødformen (jeg legger dem med åpningen vendende nedover).

Finn frem hvit sjokolade og melkesjokolade.

Start med å smelte den hvite sjokoladen. Dette gjøres enklest i en skål over vannbad eller i mikrobølgeovnen. Fordel den smeltede, hvite sjokoladen over bringebærene. Bank formen litt mot bordet slik at den hvite sjokoladen renner ned mellom bringebærene. Sett formen i kjøleskapet i 30 minutter slik at den hvite sjokoladen stivner noe.

Smelt så melkesjokoladen og fordel den over den hvite sjokoladen. Sett formen tilbake i kjøleskapet i minst et par timer slik at sjokoladen stivner helt.

Løft sjokoladen ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Snu sjokoladebaren rundt slik at bringebærene vender oppover. Bruk en litt kraftig kniv til å skjære sjokoladebaren i skiver. Skivene kan også skjæres i mindre biter.

Tips

♥ Pass på at du bruker søte, fine bringebær av god kvalitet.

♥ En plate hvit sjokolade er nå på 90 gram, og det er derfor praktisk å bruke 270 gram hvit sjokolade i denne oppskriften i stedet for 300 gram. Det går helt fint! □□

♥ Oppbevar sjokoladekonfekten i kjøleskapet helt frem til servering.

♥ Biter du får til overs kan også oppbevares i fryseren. Konfektbitene bør i så fall serveres rett fra fryseren før bringebærene begynner å tine.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/sjokoladebar-med-bringebaer