

Chokoladebomber

Opskrift til 20 små snacks

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 100 g mørk chokolade
- 100 g hvid chokolade
- 3 spsk. lys tahin
- 15 bløde dadler
- 120 g nødder (mandler, pistacie, valnødder og salte peanuts)

Sådan gør du

1. Smelt chokolade
2. Fjern stenene fra dadlerne
3. Fjern skaller fra pistacienødder, hvis du bruger dem.
4. Kom halvdelen af den smeltede chokolade i en små forme (jeg brugte den mørke chokolade nederst)
5. Pres dadlerne ned oven på. Jeg synes det er nemmest at presse dem flade i mellem fingrene og så lægge dem ned som et lag oven på chokoladen
6. Smør tahin ud over
7. Kom så de forskellige nødder på, du kan hakke dem groft inden. Du kan også bare komme hele nødder på
8. Hæld så det sidste chokolade hen over (måske det hvide chokolade)
9. Sæt dem på frys i 10-15 minutter