

Crispy skumbarer

Ingredienser

Bund

- 2 dl Rice Krispies
- 1 dl cornflakes
- 1 dl salte peanuts
- 1/2 dl lys sirup
- 1 dl peanutbutter
- 1 spsk. vaniljeessens
- 1 nip salt

Øvrige

- 200 g skumfiduser
- 100 g mørk chokolade + 1 spsk. kokosolie

Sådan gør du

1. Kom alle ingredienserne til bunden i en skål og bland det godt sammen
2. Pres det ud på et stykke bagepapir (du kan evt lægge et andet stykke bagepapir over, så du undgår at få fedtede fingre).
3. Kom bunden på frys imens du gør klar til næste lag: smelt skumfiduser, enten i mikrobølgeovnen eller i en skål over vandbad. Pres det over bunden. Det er noget klistret stas, så jeg lægger igen bagepapir over og presser på dette.
4. Kom atter på frys imens chokoladen smeltes sammen med kokosolie.
5. Hæld dette over skum-laget og kom nu på køl. Når det har sat sig, skæres det ud som barer.