

Hjemmelavede twix

Opskrift til 8-10 barer

Hjemmelavede twix med sprøde kiksebunde, et lag hjemmelavet karamel og så mørk chokolade på toppen.

Forberedelsestid

25 min

Tilberedelsestid

45 min

Samlet tid

1 time og 10 min

Ingredienser

Bund

- 70 g mandler
- 40 g havregryn
- 2 spsk. honning
- 2 spsk. kokosolie eller smør
- 1/3 tsk. salt
- 1 tsk. bagepulver

Karamelovertræk

- 10 bløde dadler
- 1 knsp. salt
- 1 spsk. kokosolie eller smør
- 1,5 dl af den fede del af en dåse kokosmælk
- 1 vaniljestang

Chokoladeovertræk

- 150 g mørk chokolade (70 %)

Sådan gør du

1. Start med at lave bundende ved at komme alle ingredienserne i en blender, kød det godt rundt til en samlet masse
2. Pres dejen ud på en bageplade beklædt med bagepapir. Vi fik en firkant ud af det, som var ca. 1 cm høj og 20*15 cm i størrelse.
3. Bag ved 200 grader i ca. 12-15 minutter til farven begynder at blive gylden
4. Kom bunden over på et tyndt skærebræt og stil det i fryseren i 15 minutters tid.
5. Imens laves karamellen: fjern stenene fra dadlerne og kom alle ingredienserne i en gryde, til

dadlerne er helt bløde

6. Blend indholdet sammen, så det bliver en cremet masse. Tag skærebrættet ud af fryseren med bunden på og smør nu cremen ud på bunden.
7. Skær dem ud til barer, så de får et helt skarp snit og stil dem atter på frys i 15 minutters tid
8. Smelt chokoladen over vandbad og dæk de iskolde barer med chokolade (vi tog en bar og dyppede den ned i skålen med chokolade og så tilbage på skærebrættet igen)