

Hjemmelavet toblerone

Ingredienser

Honeycomb

- 160 g honning
- 80 g ahornsirup/ agavesirup
- 40 g smør
- 2 tsk. natron

Desuden

- 100 g mandler
- 400 g mørk chokolade

Sådan gør du

1. Kom honning, sirup og smør i en gryde og lad det først forsigtigt smelte ved lav varme
2. Når smøren er smeltet, skrues der op for varmen så det lige hurtigt kommer op og koge
3. Skru ned igen og tilsæt natron, rør godt rundt
4. Hæld det ud på en bageplade beklædt med bagepapir
5. Lad det sætte sig, så det bliver helt hårdt – her kom vi det i fryseren i 30 minutter
6. Slå det i stykker og kom det i en skål
7. Smelt chokoladen over vandbad og hak mandlerne groft
8. Kom begge dele ned til honningkrystallerne og rør godt rundt
9. Hæld det hele ud på en stykke bagepapir, og lad det sætte sig (det sker hurtigst på køl)
10. Skær chokoladen ud i mindre stykker når den har sat sig, trekanter om du kan