

Rice Krispies konfekt med Mars og Dumle

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

2 timer på køl

Ingredienser

Rice Krispies barer

- 120 g Dumle-karameller (en pose)
- 170 g Marsbarer
- 60 g smør
- 85 g Rice Krispies

Chokoladeovertræk

- 100 g mørk chokolade
- 70 g mælkechokolade
- evt. guldstøv/guldflager

Sådan gør du

1. Smelt Dumle-karameller og Marsbarer langsomt i en gryde, sammen med smør. Rør i det undervejs.
2. Tag karamelblandingen af varmen, og rør Rice Krispies heri.
3. Beklæd et fad med bagepapir, og fordel massen heri. Jo større fad, du vælger, jo fladere bliver dine barer. Tryk massen godt sammen i fadet.
4. Smelt den mørke chokolade over vandbad eller i microovnen. Fordel den hen over Rice Krispies-massen.
5. Smelt også mælkechokoladen. Du kan selv bestemme, om du køler konfekten ned, inden mælkechokoladen kommes ovenpå den mørke chokolade. Ellers vil de to slags chokolade flyde lidt sammen (her er det fint at køre rundt i de to chokolader med en gaffel eller enden af en ske, så der skabes en marmorering). Hvis du køler ned, inden mælkechokoladen kommes på, kan du skabe et fint udtryk ved at komme mælkechokoladen i en frysepose, klippe et lille hul i spidsen, og fordele chokoladen hen over laget med mørk chokolade i fine striber. Drys evt. med guldflager eller guldstøv til sidst.
6. Stil på køl i minimum 2 timer. Inden servering skæres konfekten i mundrette bidder.