

Rocky road chokolade

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- En lille håndfuld afskallede hasselnødder
- En lille håndfuld mandler
- En lille håndfuld pistacienødder (uden skal)
- En lille håndfuld tørrede tranebær
- En lille håndfuld skumfiduser (jeg brugte nogle sukkerfrie der er både hvide og lyserøde)
- 50 g smeltet hvid chokolade
- 50 g smeltet mørk chokolade

Sådan gør du

1. Kom alle nødder, tranebær og skumfiduser i en rugbrødsform beklædt med bagepapir. Ift. hasselnødderne gav jeg dem først 10 minutter i ovnen ved 200 grader. Efterfølgende pillede jeg skallerne af og brugte dem altså ristet og afskallede, som jeg allerbedst kan lide dem.
2. Smelt chokoladerne over vandbad og hæld dem lidt på skift over fyldet i formen, så det dækkes af chokolade
3. Stil det på køl ind til chokoladen er stivnet helt
4. Skær i mindre bidder