

Snickers med kaffe

Opskrift til Cirka 11 chokolader (ca. 4 cm i diameter)

Samlet tid

30 minutter + 3 timer, hvis du også skal koge karamellen

Ingredienser

- 150 g mælkechokolade
- 100 g peanutbutter
- 100 g skumfiduser
- 4 spsk. færdigbrygget kaffe
- 100 g salte peanuts
- ½ dåse kondenseret mælk (lavet til karamel)

Sådan gør du

1. Start med at lave karamellen. Dåsen med kondenseret mælk skal koges i 2,5 time og derefter køles ned.
2. Smelt chokoladen sammen med peanutbutter i en gryde.
3. Smør chokolade-peanut-massen ned i bunden af silikoneformen og op langs kanterne, så formen er dækket i chokolade, men med plads til skumfyldet. Brug ikke det hele - der skal også være nok til at lægge "læg" på chokoladerne til sidst. Sæt på køl, mens du laver skummet.
4. Smelt skumfiduserne sammen med kaffen ved at komme dem i en skål i mikroovnen i nogle sekunder. Smelt af et par omgange, og rør undervejs.
5. Kom skummet ned ovenpå den støbte chokolade. Sæt kort på køl igen.
6. Når skummet er størknet en smule, kommes en lille håndfuld peanuts ned ovenpå skummet. Fordel en god klat karamel ovenpå hver chokoladebar.
7. Lav afslutningsvist et chokolade-lag ved at bruge resten af chokolade-peanutbutter-massen. Sørg for, at skummet og karamellen er helt dækket.
8. Sæt på frys, til de har sat sig helt.