

Julgodis-taste

Plocka fram:

3 MicroPluskannor, 3 små Degskrapor/slickepottar, 2 Silikon 19 Toppar, 2 skedar.

200 g mörk choklad, 100g ljus choklad, 1dl vispgrädde, ½ dl socker, ½ dl ljus sirap, 1 tsk pepparkakskryddor, 10g kokosfett, 50g flagad/skållad/hackadmandel & 1,5msk flytande honung.

Pepparkakskola -2007, 2008, 2009 och 2010 -års STORA demosuccé!

Supergoda kolor som snabbt kokas ihop i mikron. De smakar lite som pepparkaksdeg, fast ännu godare. Detta är en ganska liten sats, men koka hellre flera omgångar än att dubblera den. Malda pepparkakskryddor finns att köpa som färdig kryddblandning i de flesta butiker.

Förberedelsetid: 10 min

Tillagningstid: 5 min

Färdigt på: 15 min

100g mörk choklad

1 dl vispgrädde

0.5 dl strösocker

0.5 dl ljus sirap

1 tsk malda pepparkakskryddor

1. Smält chokladen i en MicroPluskanna och fördela den på "väggarna" i Silikon 19 Toppar. Detta bildar ett choklad-skall runt pepparkakskolorna. Lägg in 19 Toppar i frysen för att kyla ner den.

Mät upp alla ingredienser i MicroPluskannan. Sätt in kannan i mikron på full effekt (ca750 w) i **5** minuter.

Rör om i kolan och låt koka ytterligare 1-2 minuter tills smeten har tjocknat och känns lite seg. Skulle kolan mot förmodan fortfarande vara rinnig kan du mikra smeten ytterligare någon minut.

4. Skeda upp kolan i formarna, **fyll** på med choklad överst och låt stelna. Förvara svalt.

Toblerone

100g mörk choklad

100g ljus choklad

10g kokosfett

50g sötmandel skållad och hackad

1,5 msk flytande honung

1. Smält choklad & fett i MicroPluskannan ca 1-1"5min.

2. Blanda ihop alltsamman, håll upp i Silikon 19 Toppar.

3. Låt stelna och förvara svalt!

Frida Viibus Lundgren

0707-607 807

info(a)anapneo.se, www.anapneo.se