Chokolade med skruer

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

300 g mælkechokolade
Ca. 90 g kartoffelskruer med salt
Krymmel

Beskrivelse

Temperering af chokolade:
Hak chokoladen fint. Smelt 3/4 af chokoladen over vandbad. Kom den sidste 1/4 af chokoladen i en skål. Hæld den smeltede chokolade over chokoladen i skålen. Rør rundt i chokoladen til al chokoladen er smeltet.

Knus skruerne groft med hænderne og vend dem i den smeltede chokolade. Fordel chokolademassen i en firkantet form (ca. 20 x 30 cm) beklædt med bagepapir. Glat overfladen med bagsiden af en ske. Drys krymmel over. Sæt den på køl til chokoladen er stivnet.

Tag den størknede chokolademasse ud af formen og skær den i firkanter. Opbevares på køl.