



Ingredienser

100 g hvid chokolade
2-3 pebermyntestokke

Beskrivelse

Lad pebermyntestokkene blive i plastikken. Slå på dem med en kagerulle til de er knust.

Temperer chokoladen:

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.

Hæld den smeltede chokolade i chokoladeforme eller sæt små runde klatter på bagepapir. Fordel de knuste pebermyntestokke over chokoladen og sæt den i køleskabet en halv times tid. Vend chokoladen ud af formen. Opbevar på køl.