



## Ingredienser

200 g hvid chokolade  
1 vanillestang  
20 g tranebær  
15 g kokosmel  
30 g cornflakes

Pynt: Hakkede tranebær

## Beskrivelse

Hak tranebærrene.

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.

Rør vanillekornene i. Vend cornflakes, kokosmel og de hakkede tranebær i chokoladen. Sæt toppe på et stykke bagepapir med to teskeer. Pynt med finthakkede tranebær. Sæt cornflakestoppe koldt indtil chokoladen er fast.