



Ingredienser

100 g mørk chokolade

60 g havrefras

25 g valnødder

1 tsk. revet skal af en usprøjtet citron

Beskrivelse

Knus havrefrasen groft. Hak valnødderne. Riv citronskal.

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.

Bland havrefras, valnødder og citronskal i den smeltede chokolade. Sæt toppe på et stykke bagepapir med to teskeer - tryk dem evt. lidt sammen med fingrene. Stil toppene i køleskabet til chokoladen er størknet.