Chokoladebar med Branflakes

15 stk.

Mors Mad
mad.winther.nu

Ingredienser

200 g mælkechokolade
200 g jordnøddesmør
4 dl Branflakes
1 dl rosiner
1 dl tørrede tranebær

Beskrivelse

Beklæd en aflang bageform med bagepapir. Formen skal rumme 1½ liter. Lad papiret gå lidt op ad siderne, så det bliver lettere at tage kagen op, når den er størknet.

Hak chokoladen og smelt den over vandbad. Rør jordnøddesmørret i chokoladen. Tilsæt Branflakes, rosiner og tranebær. Bland det godt. Hæld dejen i formen og glat den jævnt ud. Stil formen koldt og lad den størkne. Skær masssen i mindre stykker til serveringen