



Sjokoladefudge med naturlig dekorasjon

12 stykker



Middels

● ● up to 120 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

100 g mørk sjokolade (gjern
sukkerfri)

1 dl fløte

50 g mascarpone

Dr. Oetker Vaniljestenger

2 ss frysetørket jordbær eller
blåbær

0,5 - 1 ss sukrin om ønskelig

Tilberedning:

Hell fløten i en kjele og kok opp. Ta kjelen av varmen, tilsett hakket mørk sjokolade og rør om til sjokoladen har smeltet. Tilsett mascarpone, litt av frøene fra vaniljestangen og eventuell søtning, og rør om til det blir en jevn masse. Til slutt tilsettes 1 ss naturlig dekorasjon.

Kle en liten matboks/ brødform eller liknende (ca 7x15 cm) med plastfolie og hell i sjokolademassen. Strø 1 ss naturlig dekorasjon på toppen og la det stivne noen timer i kjøleskap. Skjær sjokoladefudgen i biter når den har stivnet.

