


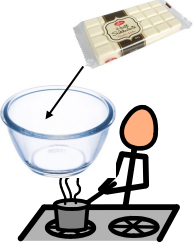


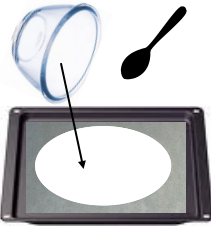







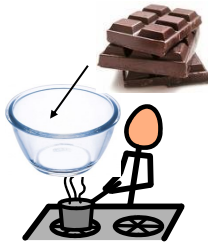



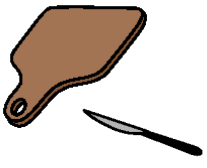




Súkkulaðibörkur

**Bismark, pistasíukjarnar, þurrkuðum ávökstum,
hnetum, lakkris og sjávarsalt**



1			Þvoið hendur. Setjið á ykkur svuntu.
2			Setjið bökunarpappír í ofnskúffu.
3	 <p>150 gr. hvitt súkkulaði</p>		Brytjið súkkulaði í glerskál og bræðið yfir vatnsbaði.
4	 <p>2 dl Rice crispies</p>		Mælið og hellið í skálinni. Hrærið vel saman.
5			Hellið súkkulaði á bökunarpappírinn og dreifið með skeið
6			Setjið svo súkkulaði í frysti í 10 mínútur.



7	 <p>150 gr. dökk súkulaði</p>		Brytjið súkkulaði í glerskál og bræðið yfir vatnsbaði.
8	 <p>pístasúkjarar</p>		Taka hneturnar úr skelinni og skiptið í tvennt. Brjótið brjóstsykur með kökukefli. Ekki of smátt.
9	 <p>Þurrkuðum ávöxtum, hnetum, lakris og sjávarasalt.</p>		Skerið niður í mátulega bita.
10			Hellið dökka súkkulaðinu yfir hvíta súkkulaðið. Dreifið með skeið.
11			Dreifið Bismark, hnetum Þrýstið létt á með skeið
			Látið standa í frysti í 5-10 mínútur eða þar til súkkulaðið er orðið hart