

RÍSBITAR

MEÐ PIPARMYNTUBRAGÐI



Rísbitar með piparmyntubragði

Hráefni:

- 150 g hvítt súkkulaði
- 2 dl Rice Crispies
- 150 g Sírius suðusúkkulaði
- 1 poki bismark brjóstsykur (eða eftir smekk)



Aðferð:

1. Setjið bökunarpappír í ofnskúffu.
2. Brjótið hvíta súkkulaðið í bita og setjið í glerskál. Bræðið yfir vatnsbaði. Hrærið varlega í súkkulaðinu á meðan það bráðnar.
3. Blandið Rice Crispies saman við bráðið súkkulaðið.
4. Hellið nú öllu á bökunarpappír í ofnskúffu og dreifið jafnt úr því með skeið.
5. Setjið svo í kæli í 30 mín. eða í frysti, það tekur mun styttri tíma.
6. Á meðan er gott að nota tímamann og setja brjóstsykur í plastpoka og brjóta með kökukefli eða hamri. Ekki gott ef það er of mikil mylsna, takið hana frá.
7. Brjótið næst dökka súkkulaðið í bita og setjið í glerskál. Bræðið yfir vatnsbaði. Hrærið varlega. Þegar það er bráðið, þá er því hellt yfir hvíta súkkulaðið sem var í frysti og er nú orðið hart. Dreifið jafnt yfir eins og sést á myndinni.
8. Dreifið síðan brjóstsykrinum jafnt yfir allt súkkulaðið og þrýstið létt á. Setjið síðan í kælikáp eða inn í frysti ef þið hafið lítinn tíma.
9. Þegar allt er orðið hart þá er falletg að brjóta súkkulaðibörkinn í litla jafna bita.
10. Raðið í sellófonpoka og skreytið með litríkum borða.
11. Geymið í kæli þar til þetta er borðað.



Nammi, namm. Njótið.

Þetta er falleg og gómsæt jólagjöf. Ekki er nú bragðið síðra. Piparmyntan er svo jólaleg.

Hjördís Edda Broddadóttir.