

Halloween rocky road

Hauska Halloween rocky road -suklaa on mainio herkku juhliin tai muuten vain nautittavaksi!

12 palaa



Vaikeustaso 1

up to 60 Min.



Ainekset::

Ainekset:

- 200 g maitosuklaata
- 200 g valkosuklaata
- 1 dl cashewpähkinöitä, suolaton
- 2 dl minivahtokarkkeja
- Dr. Oetker Oranssia geeliväriä
- Dr. Oetker Black&Gold Koristerakeita
- 1 pkt Dr. Oetker Sugar Eyes -koristekuviota
- 1 pkt Dr. Oetker Sugar Smile -koristekuviota

1 Nyt hommiin!:

Pese ensin kädet. Ota pieni vuoka (noin 15 x 20 cm) tai muu sopiva rasia. Levitä leivinpaperi vuokaan.

2 Sattumat vuokaan:

Ota kaksi mikronkestävää pientä kulhoa. Paloittele maitosuklaa ja valkosuklaa omiin kulhoihin. Sulata suklaat mikrossa vuorotellen. Sulata suklaata 20 sekuntia ja sekoita. Toista sulatusta ja sekoittamista, kunnes suklaa on sulanut.

3 Suklaa joukkoon:

Kaada maitosuklaa vuokaan täpliksi eli niin, että se ei leivy ihan koko vuokaan. Kaada myös puolet valkosuklaasta täpliksi. Sekoita loppuun valkosuklaaseen geeliväriä vähän kerrallaan, kunnes saat siitä vaaleanoranssia. Kaada oranssi suklaa kulhoon. Nostele suklaata pienellä lusikalla varovasti niin, että suklaat sekoittuvat vähän mutta jäävät vielä raidalliseksi.

4 Koristelu vielä:

Koristelussa on vapaat kädet! Ripottele päälle strösseleitä ja sommittele sokerihymyjä tai sokerisilmiiä, tai molempia.



5 Sitten kylmään:

Nosta vuoka jääkaappiin vähintään 1 tunniksi, kunnes suklaa on täysin kovettunut.

6 Paloittele varovasti:

Nosta rocky road leivinpaperin avulla leikkuulaudalle. Leikkaa ensin levyn reunat siistiksi tukevalla, terävällä veitsellä. Paloittele levy varovasti noin 12 palaan. Voit myös pyytää aikuista apuun.

7 Nyt herkutellaan:

Herkku on valmis! Laita yli jäävät palat takaisin jääkaappiin. Ne säilyvät pari viikkoa.

