

Chokoladecrumble



Chokoladecrumble smager vildt godt og passer til mange desserter. Jeg har fundet opskriften på chokolat.dk.

100 g chokolade – mørk, mælke, hvid eller hvad du har lyst til

100 g sukker

100 g vand

Smelt chokoladen over vandbad.

Kog vand og sukker til det har en temperatur på 136 grader.

Pisk den varme sukkermasse ned i chokoladen.

Pisk indtil massen bliver til små chokoladekugler.

Hæld massen på et stykke bagepapir og køl helt af.

Nu er der chokoladecrumble.

