

Twix



Lækker sprød kiks, saltkaramel og chokolade – dejlig hjemmelavet Twix.

Karamellen drillede mig en del, så jeg lavede det om nogle gange. Den sidste portion kogte jeg ca 10 min og jeg rørte næsten hele tiden. Jeg kom den i en sprøjtepose og lod det køle lidt af inden jeg kom den på kiksene.

Jeg har lavet lidt om i opskriften, som jeg har fundet på valdemarsro.dk.

8 – 10 stk

Kiks

100 g mel

lidt salt

1 spsk sukker

50 g smør

1 spsk sammenpisket æg

2 spsk koldt vand

Karamel

1 dl fløde

50 g sukker

25 g glukosesirup

lidt salt

Overtræk

200 g lys chokolade

Kiks

Tænd ovnen på 200 grader varmluft.

Bland mel, sukker og salt sammen og rør det i en foodprocessor.

Saml dejen med æg og vand og stop med at røre så snart det er en fast masse.

Rul dejen ud til ca 20 x 9 cm og skær ud så kiksene bliver ca 9 x 2 cm.

Kom kiksestykkerne på en plade med bagepapir og bag i 10 - 15 min - til de er lidt gylde i kanterne.

Lad dem køle helt af på bagepladen.



Karamel

Kom sukker, glukose og fløde i en gryde og kog op. Lad det simre ca 10 min.

Læg en dråbe karamel på en tallerken - hvis den hurtigt bliver tyktflydende, er karamellen færdig. Den skal være så tyk så den kan lige på kiksene og så flydende at den kan sprøjtes ud af en sprøjtepose.

Når den er klar kommes den i en sprøjtepose.

Tempereret chokolade

Hak 1/3 fint og kom i en skål. Hak resten groft og kom det i en skål og smelt det over vandbad.

Når chokoladen er smeltet og har en temperatur på 45 grader røres det finthakkede chokolade i til chokoladen er på 30 grader.

Kom chokoladen i en sprøjtepose og klip et lille hul - endelig ikke for stort.

Pensl bunden af kiksene med et tyndt lag chokolade. Når det er størknet sprøjtes en stribe karamel på og derefter sprøjtes chokoladen på.

