



## Ristopper

### Ingredienser

- 2 ss kremfløte
- 100 g kokesjokolade
- 50 g smør
- 1 ts vaniljesukker
- 3 dl puffet ris

### Fremgangsmåte

Smelt smør sammen med kremfløte i en liten kjele. Brekk opp sjokoladen i biter og la den smelte i smørblandingen. Ta kjelen av platen. Tilsett vaniljesukker og rør blandingen jevn. Ha i puffet ris og bland godt.

Ha et stykke bakepapir/matpapir på et brett e.l. som passer i kjøleskapet. Sett små topper med to teskjeer. Alternativt kan du sette toppene i muffinsformer.

Sett i kjøleskapet til Ristoppene har stivnet.

### Tips

Oppbevar Ristopper i en liten boks i kjøleskapet med matpapir mellom lagene.

Se også oppskrift på [Riskaker med melkesjokolade](#).

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).



**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ristopper>