



Rosinkonfekt

Ingredienser

- 150 g rosiner
- 2 dl konjakk
- 200 g kokesjokolade
- 3 ss kremfløte

Fremgangsmåte

La rosinene ligge i konjakk i minimum 8 timer. Rosinene skal bli store og oppsvulmede av konjakken.

Smelt kokesjokoladen sammen med kremfløte over vannbad eller i en liten kjele på svak varme. Hell overflødig konjakk vekk fra rosinene. Ha rosinene i den smeltede sjokoladen og rør rundt.

Ha bakepapir på et Brett som passer i kjøleskapet. Sett små topper av sjokolademassen på bakepapiret ved hjelp av to teskjeer. Sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

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

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

