



Freia Rocky Road

Ingredienser

- ♥ 170 g smør
- ♥ 4 ss lys sirup
- ♥ 400 g Dronning kokesjokolade
- ♥ 6 pk Kvikk Lunsj
- ♥ 3 pk Toppris
- ♥ 1 pk Smil
- ♥ 100 g M peanøtt
- ♥ 1 dobbel Japp
- ♥ 2 dobbel Daim
- ♥ 10 stk marshmallows

Pynt:

- ♥ 1 pk Toppris
- ♥ 50 g M peanøtt
- ♥ 5 marshmallows
- ♥ 3 ss Non Stop strøssel
- ♥ 3 ss Daimstrøssel

Fremgangsmåte

Smelt smør og sirup. Ta kjelen av platen. Tilsett oppdelt kokesjokolade og la sjokoladen smelte. Rør blandingen jevn.

Ha alle varianter av sjokolade i en stor bolle. Kvikk Lunsj, Toppris, Japp og Daim må deles i mindre biter og hver marshmallows klippes i fire.



Bland med mesteparten av den smeltede sjokoladeblandingen. Press blandingen utover i en bakepapirkledd, firkantet form (20 x 20 cm).

Smør resten av den smeltede sjokoladeblandingen på toppen og pynt med biter av Toppris, M peanøtt, marshmallows og strøssel.

Sett formen i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet, og gjerne over natten.

Dagen etter løftes hele sjokoladen ut av formen ved å ta tak i bakepapiret.

Bruk en solid brødkniv og skjær sjokoladen opp i firkantede biter.

Tips

♥ Alle sjokoladene jeg har brukt i denne oppskriften er fra Freia og fås kjøpt i de aller fleste dagligvarebutikker.

♥ Konfekten oppbevares i en boks i kjøleskapet, så den ikke blir klissete.

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

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/freia-rocky-road>