



Ingredienser

10 kræmmerhuse

150-200 g hvid, mørk eller
mælkechokolade

krymmel

Fyld: Is og/eller frugt i mindre stykker

Beskrivelse

Temperering af chokolade:

Hak chokoladen fint. Smelt 3/4 af chokoladen over vandbad. Kom den sidste 1/4 af chokoladen i en skål. Hæld den smeltede chokolade over chokoladen i skålen. Rør rundt i chokoladen til al chokoladen er smeltet

Dyp den øverste cm af kræmmerhuset i den tempererede chokolade og tril dem i krymmel. Stil dem i køleskabet til chokoladen er stivnet. Kom is og/eller frugstykker i kræmmerhuset og server.