



Ingredienser

200 g hvid chokolade
10-12 stærke lakridsbolcher
2 tsk. lakridspulver

Variationer

Prøv også lakridsbolsjer, hvor der også er nogle med et strejf af banan eller en anden lidt syrlig smag.

Beskrivelse

Kom lakridsbolcherne i en plasticpose og læg plasticposen mellem to gamle ugeblade. Slå med en kødhammer til bolcherne er knust.

Temperer chokoladen:

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.

Kom et stykke bagepapir ned i en lille bradepande, og hæld den smeltede chokolade her i. Fordel de knuste lakridsbolcher over den smeltede chokolade og drys lakridspulveret henover. Rør let i massen, så lakridsbolcher og -pulver bliver fordelt i chokoladen. Sæt bradepanden i køleskabet en halv times tid. Skær chokoladen i små mundrette stykker. Opbevares på køl.