

Chokoladebar med Branflakes

15 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

200 g mælkechokolade

200 g jordnøddesmør

4 dl Branflakes

1 dl rosiner

1 dl tørrede tranebær

Beskrivelse

Beklæd en aflang bageform med bagepapir. Formen skal rumme 1½ liter. Lad papiret gå lidt op ad siderne, så det bliver lettere at tage kagen op, når den er størknet.

Hak chokoladen og smelt den over vandbad. Rør jordnøddesmørret i chokoladen. Tilsæt Branflakes, rosiner og tranebær. Bland det godt. Hæld dejen i formen og glat den jævnt ud. Stil formen koldt og lad den størkne. Skær massen i mindre stykker til serveringen