

P TÆRTER MED SKUMFIDUSER

I disse lækre, hjemmelavede P-tærter med skumfiduser og peanuts forenes det søde og det salte samt det bløde og det knasende. Du kan variere dem ved at bruge hvid chokolade eller mælkechokolade i stedet for den mørke.

•

Til

- 300 g chokolade
- 140 g mini skumfiduser
- 200 g peanuts

Hak chokoladen fint, og smelt det over vandbad.

Bland skumfiduser og peanuts i en skål, og hæld det smeltede chokolade henover. Bland det hele godt sammen, og brug så en spiseske til at forme små p-tærter på et stykke bagepapir.

Lad dem køle helt af, så chokoladen størkner, inden de spises. Opbevar dem i en tæt lukket bølge i køleskabet.

Tip:

Brug den chokolade, du bedst kan lide. I opskriften er der brugt mørk chokolade med 70 % kakao.

Hvis du ikke kan finde små skumfiduser, kan du altid købe de store og skære dem ud i små stykker.

