

# Sjokolade-soyasaus-konfekt

total tid **140 min.** 140 min. tilberedningstid

Næringsinnhold (per porsjon):  
**209 kJ / 49 kcal**

Fett: **3,3 g** Protein: **0,6 g**  
Karbohydrater: **4,3 g**

## INGREDIENSE

### R

**20 porsjoner**

<b>140 g</b>	bittersøt sjokolade
<b>0,6 dl</b>	fløte
<b>1 ts</b>	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
<b>2,5 ss</b>	kakaopulver

## TILBEREDNING

### Steg 1

Grovhakk sjokoladen og smelt den over et varmt vannbad. Rør inn fløte og soyasaus. Hell sjokoladeblandingen i en form kledd med folie (ca. 10 x 10 cm) og plasser den tildekket og kaldt i kjøleskapet i minimum 2 timer.

### Steg 2

Løsne sjokoladeblandingen fra formen, skjær den i ca. 2 x 2 cm store terninger, strø på kakaopulver over det hele og pynt etter ønske med mynte og server med ferske bær.