

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**

INGREDIENSER

20 porsjoner

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