

# Chokladbitar med hallon och lakrits

Här kommer ett recept som får alla lakritsälskare att jubla! Sockerfria små söta chokladbitar som smälter i munnen.

cirka 6 - 9 bitar



Lyckas lätt

● up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Ingredienser:

60 g mörk choklad , utan tillsatt socker  
20 g smör  
20 g hasselnötter utan skal, rostade  
0,5 dl vispgrädde  
1 msk Dr. Oetker Frystorkade hallon  
0,5 - 1 msk sötströ  
cirka 0,5 tsk lakritspulver

Hacka hasselnötterna. Koka upp grädde, smör och sötning i en kastrull. Ta bort kastrullen från plattan och rör ner bitar av chokladen tills den smält. Tillsätt hasselnötter, Naturlig Dekoration hallon och lakritspulver. Klä en liten form (ex. en liten matlåda som är 10X10 cm) med aluminiumfolie och fördela i chokladmassan. Låt stelna i kylskåp. Skär chokladen i bitar. Om önskas dekoreras chokladbitarna med smält choklad och Naturlig Dekoration.