

Hemlagad Kinder Country

Ingrédients

- 150g vit choklad (samma här, jag använde Ivoire från Valrhona
- jag rekommenderar att välja en som inte är för söt)
- 50g mjölk
- 25g dinkel eller ris (eller annat) puffat

Préparation

1. Ett recept med väldigt få ingredienser och utrustning idag, det för hemmagjorda chokladbars i stil med Kinder Country.
2. Jag har använt puffad dinkel från Koro, men du kan använda valfri puffad spannmål; i de ursprungliga Kinder Country används puffat ris.
3. Receptet är mycket enkelt med få steg, och barsen håller sig bra några dagar för framtida fikapauser ;-))Du har 5% rabatt på hela Koro-webbplatsen med koden ILETAITUNGATEAU.
4. Om du har chokladkakformar kan du använda dem som jag (för dessa mängder använde jag 3 chokladkakformar), annars kan du helt enkelt lägga bakplåtspapper i botten av en kvadratisk form (eller en ram) på cirka 20 till 25 cm per sida.
5. Smält den vita chokladen.
6. Värm mjölken och häll den sedan i omgångar över den smälta chokladen medan du rör om väl.
7. Tillsätt sedan dinkel eller puffat ris och ställ åt sidan.
8. Därefter kan du antingen temperera chokladen eller göra en "falsk" temperering på följande sätt: smält mycket försiktigt ~~3/4~~ av mjölkchokladen (se till att inte överstiga 40°C; om du inte har en termometer, placera bunken med chokladen över ett vattenbad, låt det stå några minuter medan du rör om regelbundet, ta sedan bort från värmen, rör om lite och vänta några minuter innan du sätter tillbaka den.
9. På så sätt blir chokladen inte överhettad).
10. När chokladen är smält, tillsätt den återstående chokladen och rör om tills den smälter (detta gör att chokladen sänks i temperatur ganska snabbt).
11. Pensla dina chokladkakformar (eller botten av bakplåtspappret) med mjölkchoklad med en pensel (för att undvika ett för tjockt lager).
12. Sätt i kylan eller frysen några minuter så chokladen snabbt kristalliserar, bred sedan ut över den vita choklad- & puffadouglasblandningen.
13. Avsluta med att täcka denna blandning med mjölkchoklad.
14. Låt kristallisera igen innan du tar ut och skär dina bars, och njut av dem!