

# RÍSBITAR

## MEÐ PISTASÍUM, TRÖNUBERJUM OG SJÁVARSALTI



## Rísbitar með pistasíum, trönuberjum og sjávarsalti

### Hráefni:

- 150 g hvítt súkkulaði
- 2 dl Rice crispies
- 150 g Síríus suðusúkkulaði
- pistasíukjarnar
- trönuber og/eða gojiber
- sjávarsalt



### Aðferð:

1. Setjið bökunarpappír í ofnskúffu.
2. Brjótið hvíta súkkulaðið í bita og setjið í glerskál. Bræðið yfir vatnsbaði. Hrærið varlega í súkkulaðinu á meðan það bráðnar.
3. Blandið Rice Crispies saman við bráðið súkkulaðið.
4. Hellið nú öllu á bökunarpappír í ofnskúffu og dreifið jafnt úr því með skeið.
5. Setjið svo í kæli í 30 mín. eða í frysti, það tekur mun styttri tíma.
6. Á meðan er gott að nota tímann og taka pistasíuhneturnar úr skelinni.
7. Það má líka skera trönuberin í tvennt því stundum eru þau svolítið stór.
8. Brjótið næst dökka súkkulaðið í bita og setjið í glerskál. Bræðið yfir vatnsbaði. Hrærið varlega. Þegar það er bráðið, þá er því hellt yfir hvíta súkkulaðið sem var í frysti og er nú orðið hart. Dreifið jafnt yfir eins og sést á myndinni.
9. Dreifið síðan pistasíuhnetum og trönuberjum jafnt yfir allt súkkulaðið og þrýstið létt á.
10. Dreifið svo sjávarsaltinu yfir allt saman. Fer eftir smekk hversu mikið þið setjið.
11. Setjið síðan í kæliskáp yfir nótt eða inn í frysti ef þið hafið lítinn tíma.
12. Þegar allt er orðið hart þá er fallett að brjóta súkkulaðibörkinn í litla jafna bita.
13. Setjið í sellófonpoka og skreytið með litríkum borða.
14. Geymið í kæli þar til þetta er borðað.

Nammi, namm. Njótið.

Þetta er falleg og gómsæt jólagjöf. Ekki er nú bragðið síðra. Pistasíuhneturnar eru svo fallega græn og jólaleg.

