



Maukkaat punaiset kivet

300 g valkosuklaata
2 rkl glögitiivistettä
1 dl kermaa
1 tl vaniljaa
3 rkl puolukkajauhetta (tai karpalo)
Pinnan koristeeksi 1 dl puolukkajauhetta

- Kuumenna kerma kattilassa kiehumispisteeseen
- Paloittele joukkoon valkosuklaa
- Sekoita kunnes suklaa sulaa
- Lisää mehu vanilja ja puolukkajauhe
- Laita seos jääkaappiin jähmettymään
- Muotoile massasta erikokoisia kiviä
- Kieritä kivet puolukkajauheessa



