

Kiksekage i nye klæder

20 - 30 stk.



nem

Op til 20 Min.



Ingredienser:

Kiksekage:

300 g mørk chokolade , hakket
50 g smør
50 g peanutbutter
150 g firkantede vaniljekiks ,
eller mariekiks
1 tsk. stødt kanel

1 Kiksekage:

Kom chokolade, smør og peanutbutter i en kasserolle og varm det op til alt chokoladen er smeltet. Knus kiksene ned i chokoladen, tilsæt kanel og rør det hele sammen. Kom chokolademassen i en form på ca. 16 x 16 cm, foret med plastfilm. Fordel massen i formen og glat overfladen ud. Kom kiksekagen i køleskabet gerne natten over eller indtil den har sat sig.

2 Tag kiksekagen ud af formen, fjern plastfilmen og skær kiksekagen ud i barer efter ønsket størrelse.

Tip:

Både creamy og crunchy peanutbutter kan bruges. Du kan også tilsætte lidt saltede peanuts sammen med kiksene for en endnu større sød-salt kontrast.