



JERNEJ KITCHEN

ČOKOLADNE RIŽEVE TABLICE

Čokoladne riževe tablice so fantastična sladica iz samo dveh sestavin, napihnjenega riža in čokolade. So hrustljave in slastne ter se dobro hranijo.

ZA	10	TABLIC
PRIPRAVA:	5	MINUT
OHLAJANJE:	60	MINUT
ČAS SKUPAJ:	65	MINUT

ČOKOLADNE RIŽEVE TABLICE

250 g temne čokolade

40 g ekspandiranega riža
(napihnjencev)

TOOLS AND EQUIPEMENT

Manjši pekač (20 cm x 10 cm)
papir za peko
skodelica
skleda
nož

PRIPRAVA PEKAČA

Manjši pekač za kolač, velikosti približno 20 cm x 10 cm, obložimo s papirjem za peko, da da ga nekaj gleda čez pekač. Ob straneh poljubno zavarujemo s kovinskimi sponkami.

PRIPRAVIMO ZMES

Čokolado stopimo v mikrovalovni pečici ali v skledi nad kozico polno vrele vode. Ko je čokolada stopljena, jo premešamo in dodamo riževe napihnjence ter dobro premešamo, da se sestavine povežejo. Poljubno dodamo še ščep morske soli. Z žlico dobro pritisnemo ob pekač, da se riževi napihnjenci enakomerno razporedijo, nato jih še pritisnemo ob pekač.

OHLADIMO IN POSTREŽEMO

Čokoladno riževo zmes postavimo v hladilnik za vsaj eno uro ali čez noč. Razrežemo na kocke ali 2 cm tablice ter postrežemo.