

# Chokladdoppade JORDGUBBAR

4 portioner    30 minuter

## Ingredienser

150g jordgubbar  
200g mjölkchoklad  
100g vit choklad

## Gör så här

Smält mjölkchokladen i ett vattenbad. Doppa ner jordgubbarna i chokladen och lägg en och en på en bricka eller tallrik täckt med bakplåtspapper.

Ställ in brickan med jordgubbarna i kylan i cirka 15 minuter. Låt chokladen stelna helt. Ta då ut jordgubbarna ur kylan och smält den vita chokladen i ett vattenbad.

Ringla den smälta vit chokladen över jordgubbarna med hjälp av en sked (låt chokladen ringlas från hög höjd över jordgubbarna och ringla gärna snabbt fram och tillbaka över hela brickan samtidigt för att undvika att jordgubbarna täcks med för mycket vit choklad).

Låt den vita chokladen stelna helt.

