



GENERELL

# Vit ischoklad med vaniljsmak

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **15 min** Portioner:



Söt och god ischoklad! Det blir ca 35 stycken bitar.



## INGREDIENSER

50 g cocosfett  
185 g god vit choklad tex marabou eller odense  
1 msk vaniljsocker

## GÖR SÅ HÄR

1

Hacka chokladen.

2

Smält cocosfettet på svag värme i en kastrull.

**3**

Tillsätt chokladen och vaniljsockret.

**4**

Blanda ihop till en fin jämn smet.

**5**

Häll över blandningen i en bägare med pip så blir det lättare att hälla smeten i de små formarna.

**6**

Ställ sedan in i kylan.