

רכיבים:

30 גרם חמאה מומסת

65 גרם שוקולד מריר, קצוץ

250 גרם קרם שוקולד ואגוזים (נוטלה)

125 גרם קורנפלקס

לגנאש שוקולד:

350 מ"ל שמנת מתוקה

350 גרם שוקולד מריר, קצוץ

אופן ההכנה:

1. ממיסים את החמאה והשוקולד בסיר כפול. מוסיפים את הקרם ומערבבים.
2. מרסקים את הקורנפלקס לפירורים גסים במעבד המזון. מוסיפים את הקרם ומערבבים.
3. משטחים את העיסה בתבנית חד-פעמית מוארכת ומאחסנים במקפיא.
4. מביאים את השמנת לרתיחה בסיר ומכבים את האש. מוסיפים את השוקולד ומערבבים עד שהוא נמס לגמרי.
5. מצננים היטב. יוצקים את הקרם על העיסה הקרה בתבנית ומאחסנים במקפיא לכמה שעות.
6. לפני ההגשה משחררים מהתבנית וחותכים בסכין חדה לאצבעות שוקולד.