

# Choklad-sojasås-konfekt

Total tid **140 Min.** 140 Min. Tid för förberedelse

Näringsinnehåll (per portion):  
**209 kJ / 49 kcal**

Fett: **3,3 g** Protein: **0,6 g**  
Kolhydrater: **4,3 g**

## INGREDIENSER

20 Portioner

**140 g** mörk choklad  
**60 ml** grädde  
**1 tsk** Kikkoman naturligt  
bryggd sojasås  
**2,5 msk** kakaopulver

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

Grovhacka chokladen och låt den smälta i varmt vattenbad. Rör ned grädden och sojasåsen. Häll chokladblandningen i en form (ca 10 x 10 cm) med folie, täck över och ställ kallt i kylskåpet i minst 2 timmar.

### Steg 2

Ta ut chokladblandningen ur formen, skär i ca 2 x 2 cm stora tärningar, strö över kakaopulver runtom och servera tillsammans med färska bär efter tycke och smak garnerade med myntblad.