



## Pernilla Kamras Risbräck, nötbräck, russinbräck

### Risbräck

200 g smält vit eller mörk mjölkchoklad

50 g kalaspuffar

50 g russin

Blanda den smälta chokladen med kalaspuffar och russin. Lägg i en form med plastfolie i botten.

### Nötbräck

200 g smält vit eller mörk mjölkchoklad

100 g rostade hackade nötter

Rostade nötter blandas med den smälta chokladen och läggs över i en form klädd med plastfolie.

### Russinbräck

200 g smält vit eller mörk mjölkchoklad

100 g russin

Den smälta chokladen blandas med russin och läggs sedan i en plastfolieklädd form.



ATELJÉ TÅRTAN / PERNILLA KAMRAS

RIDDARGATAN 51 114 57 STOCKHOLM

[WWW.ATELJETARTAN.COM](http://WWW.ATELJETARTAN.COM)

08 - 7830364 / 070 -6220364

© Pernilla Kamras, Ateljé TÅRTAN