



Първоаприлска – рибни пръчици и чипс



4 порции

СЪСТАВКИ

150 г **бял шоколад**, начупен на едри парчета
100 г **корнфлейс**, ситно натрошен
4 **десертни блокчета Cadbury Crunchie** или подобни **шоколадови десертни блокчета**
2 купени в магазина **хлебни кекса „Мадейра“** – всеки с тегло 300 – 350 г
4 с. л. **безсолно масло**, разтопено

Червен сос по избор:
5 с. л. **сладолед от ягоди** сос
1 ч. л. **пълномаслена сметана**
Няколко капки червена сладкарска боя

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Поставете шоколада в тиган и го стопете на степен на индукция две на вашия индукционен котлон от Neff. Разбърквайте често, докато шоколадът не се разтопи напълно, след което изключете котлона, прехвърлете шоколада в плитка купа и го оставете да изстива 5 минути.

Наредете корнфлейкса в голяма чиния на един слой. Бързо потопете едно от шоколадовите десертни блокчета Crunchie в разтопения шоколад, след което го оваляйте в натрошения корнфлейкс. Внимавайте и шоколадът, и корнфлейксът да покрият блокчето изцяло. Оставете го в чиния и повторете същата процедура с останалите шоколадови блокчета.

Загрейте предварително грил плочата до 275°C. Вземете единия хлебни кекс „Мадейра“ и нарежете по-тъмния външен слой на тънки парчета.

Използвайте къдрава резачка за картофи, за да режете от кекса парченца с размерите на чипс. Повторете с втория кекс, така че да се получи купчинка от чипс от кекс. Наредете чипса на единичен слой върху тава за печене и леко го намажете с четка със стопеното масло.

Печете на грила около 1 – 2 минути, като ги обърнете веднъж, докато не покафеняят леко. Внимавайте, ще изгорят много бързо, ако ги оставите повече време.

Сервирайте чипса от кекс с рибните пръчици.

Ако желаете, можете да смесите ягоди сос, сметана и малко червена сладкарска боя и да сервирайте като кетчуп.