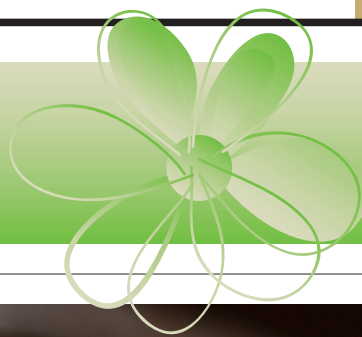




Mær dæmar allar best
sjokolátu við sitrónskali.
Hini í familjuni dáma
tað ikki so væl sum eg.
sSo hesa sleppi eg at
eiga (næstan) sjálv

MYNDIR: TJÓÐHILD PATURSSON



Sjokoláta

100 gram av kakaosmøri
30 gram av siroppi
30 gram av kakopulvuri

Hakka kakaosmørið groft, ella fínt - so smeltar tað skjótari. Koyr vatn í eina grýtu, og fá hana upp á kók. Lat smábløðra. Koyr kakaosmørið í eina skál av glasi ella av stáli. Eina sum passar útyvir grýtuna. Lat nú kakaosmørið smelta í vatnbaðið. Tá ið næstan alt kakaosmørið er smeltað, tekur tú skálina úr vatnbaðnum og rørir runt. Koyr nú siropp og kakaopulvur úti eisini. Rør, rør, rør, til alt er blandað væl saman. Tað ber nú til at stoyta sjokolátuna í ein mortara, og røra og røra og røra. Ella í ein blendara og blenda sjokolátuna eina løtu, soleiðis at siroppurin ikki skilur seg so illa frá restini.



Hetta plagi eg ofta at gera, tí tað er rímuliga lætt, og ger stóran mun fyri endaliga úrslitið. Men

tað ber saktans til at leypa hetta stigið um. At enda stoytir tú sjokolátuna út á eitt bakipappír, og letir hana kólna. Et hana áðrenn eitt døgn er farið framvið - tá hevur hon lekkrað munnkenslu.

Preið

Við at temperera
sjokolátuna, fært tú eina
lekkra útgávu, sum heldur
sær lonri, og í langa tíð gevur
júst røttu munnkensluna.
Tað finnast nógvar
greinar á netinum um
temperering

Myndin er tikin áðrenn eg góðtók at bara eta alla sjokolátuna beinanvegin, og fyribils at geva upp at gera sjokolátu sum kann goymast í fleiri mánaðar - og enn smakkar sum fyrsta dagin. Á hesi myndini royndi eg at sita uttanfyri í heystarkuldanum og røra og røra og røra iðeman sjokolátan kólnaði. Tað var ikki stríðið vert, annað enn fyri góða heystarveðrið

