

Krämiga chokladbakelser (8 st)

280 g digestivekex
125 g margarin
225 g mörk choklad
2 dl matlagingsgrädde

Vispad grädde till servering

- Lägg digestivekexen i en plastpåse och använd en kavel för att krossa kexen till smulor.
- Smält 25 g av margarinet i en stor panna och blanda ner kexsmulorna. Pressa ut smulorna i 8 små pajformar, ca 6 cm i diameter. Kyl 15 min.
- Riv lite choklad och ställ åt sidan för garnering. Smält resten av chokladen över vattenbad.
- Rör ner resten av margarinet i chokladen till en jämn smet. Ta bort skålen från värmen och rör snabbt ner grädden. Blanda krämen tills den är slät och håll i formarna. Ställ formarna i kylan och låt stå 2 timmar tills krämen blivit fast.
- Spritsa på grädde och strö över riven choklad som dekoration.

