Rocky Road med kjeks og marshmallows

Ingredienser



♥ 170 g smør
♥ 4 ss lys sirup
♥ 400 g mørk sjokolade av god kvalitet
♥ 200 g Mariekjeks (1 pk)
♥ 140 g hvite, små marshmallows

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret og sirupen i en kjele. Ta kjelen av platen og tilsett sjokolade oppdelt i mindre biter. La sjokoladen smelte og rør blandingen jevn.

Sett til side 1,5 dl av sjokoladeblandingen.

Knus kjeksen ved å ha kjeksen i en pose og kjevle over. Noe av poenget er at kjeksen skal knuses ujevnt, det skal altså være en blanding av både små kjekssmuler og større kjeksbiter.

Bland både kjekssmuler og kjeksbiter i kjelen med sjokoladen. Ha deretter i marshmallows (men spar noen til pynt).

Ha bakepapir i en firkantet form (20x20 cm). Fordel sjokoladeblandingen med kjeks og marshmallows jevnt utover i formen. Ha deretter over sjokoladen du har satt til side. Pynt med noen marshmallows til slutt.

Sett formen i kjøleskapet over natten, slik at sjokoladen stivner helt.

Løft sjokoladen ut av formen og del den opp i firkanter med en skarp kniv. Sikt over melis til pynt.

Tips

♥ Konfekten oppbevares i en boks i kjøleskapet, så den ikke blir klissete. Gi gjerne konfekten et ekstra dryss melis rett før servering, så ser de nylagde ut!

♥ Mariekjeks kan byttes ut med Oreokjeks eller andre typer kjeks. Vil du variere konfekten, kan du tilsette ulike typer nøtter, nonstop, karameller osv.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rocky-road-med-kjeks-og-marshmallows