

## Rocky road brownie

Rocky road eli kivinen tie tarkoittaa monenlaisia leivonnaisia, joissa yhdistyvät yleisimmin vaahtokarkit, mantelit, pähkinät, rusinat, suklaa ja toffee. Tässä reseptissä mehevän brownien päällä.

18 - 20 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



## Taikina

100 g tummaa suklaata  
250 g voita  
0,5 dl kaakaojauhetta  
4 dl sokeria  
2 tl Dr. Oetker Vaniljasokeria  
4 kpl kananmunaa  
2,5 dl vehnä jauhoja  
1 tl Dr. Oetker Leivinjauhetta  
0,25 tl suolaa

## Pinnalle

1 ps Dr. Oetker Kokonaisia kuorittuja manteleita (50 g)  
1 ps Dr. Oetker Fudge chunks  
1 ps Dr. Oetker Chocolate chips dark about 60 g vaahtokarkkeja , pieniä

## 1 Esivalmistelut

Esilämmitä uuni **175 asteiseksi**. Rouhi suklaa.

## 2 Taikina

Sulata voi kattilassa. Ota kattila liedeltä ja lisää kaakao sekä rouhittu suklaa. Anna suklaan sulaa ja sekoita tasaiseksi.

3 Vaahdota kananmunat, sokeri ja vaniljasokeri ilmavaksi, paksuksi vaahdoksi. Lisää keskenään sekoitetut jauho, leivinjauhe ja suola yhdessä suklaavoiseoksen kanssa. Sekoita varoen tasaiseksi. Kaada taikina syvälle uunipellille leivinpaperin päälle. **Paista 15 minuuttia uunin keskitasolla.**

4 Kakun olessa uunissa, rouhi manteleita varovasti hieman pienempiin osiin ja sekoita fudgen ja suklaapalojen kanssa seokseksi. Kaada tasaisesti kakun päälle ja **jatka paistamista 10 minuuttia.**

5 Levitä vaahtokarkit kakulle ja jatka edelleen paistamista vielä **noin 5 minuuttia**, kunnes vaahtokarkit ovat saaneet hieman väriä. Anna jäähtyä. Leikkaa jäähtynyt brownie paloiksi. Säilytä kakku suljetussa astiassa huoneenlämmössä.