

Rocky road brownie

Rocky road eli leivonnainen, jossa yhdistyvät vahtokarkit, mantelit, pähkinät, rusinat, suklaa ja toffee - tässä reseptissä mehevän brownien päällä.

18 - 20 palaa



Vaikeustaso 2

up to 60 Min.



Ainekset::

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)
100 g fudgepaloja
1 ps Dr. Oetker Tummaa
Leivontasuklaata
noin 60 g vahtokarkkeja (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 suklaa-voiseoksen 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.

