

# ROCKY ROAD BROWNIE DEN LÆKRESTE OPSKRIFT

sætte din ovn på grill det sidste minut eller to for at give skumfiduserne lidt mere farve, men du skal holde godt øje med kagen, da den hurtigt kan blive brændt i toppen.

en her opskrift på Rocky Road brownie er simpelthen bare den lækreste. Intens chokoladecake, bløde skumfiduser, knasende peanuts og sej karamel. Man kan virkelig blive overrasket over, at noget så lækkert kan være så nemt at lave.

Til

- 150 g smør
- 300 g mørk chokolade (70 %)
- 150 g sukker
- 4 æg
- 100 g mel
- 50 g skumfiduser eller mini marshmallows
- 200 g bløde flødekarameller (f.eks. Dumle eller Werther's)
- 100 g saltede peanuts (eller evt. valnødder)

Smelt smør og chokolade sammen i en gryde ved lav varme, og lad blandingen køle lidt af.

Pisk sukker og æg lyst og luftigt, og tilsæt den lidt afkølede blanding af smør og chokolade under omrøring. Sigt mel i, og vend det hele sammen. Kom dejen i en form (ca. 20 x 26 cm) beklædt med bagepapir.

Bag kagen i 10 minutter ved 180 grader, mens klargøres fyldet. Hvis du anvender skumfiduser skal disse klippes i mindre stykker. Pak karamellerne ud af papiret, og halvér dem.

Tag kagen ud efter de 10 minutter, og fordel skumfiduser, karameller og peanuts hen over kagen. Stil den tilbage i ovnen, og lad den bage i yderligere 20 minutter. Du kan evt.

