

P-TÆRTEKAGE

4-6 personer

2 æg
150 g sukker
100 g smør
50 g hvedemel
1 spsk. vaniljesukker
½ tsk. bagepulver
3 spsk. kakao
100 g chokolade

Top

150 g marshmallows
60 g sirup
1 spsk. olie
75 g peanut
Mørk, smeltet chokolade

Pisk æg og sukker sammen. Smelt smørret og hak chokoladen. Bland mel, vaniljesukker, bagepulver, kakao og den hakkede chokolade og rør det i æggemassen sammen med smørret. Kom dejen i en springform eller sekskantet form, der er foret med bagepapir, og bag kagen ved 170° i ca. 40 min. Lad den afkøle i formen. Smelt marshmallows med olie og sirup til en jævn masse og kom peanutsene i. Hæld massen over den let afkølede kage og afkøl. Tag kagen ud af formen, skær den evt. til, hvis du vil have den kantet. Hæld den smeltede chokolade over.

