

ROCKY ROAD CAKE

12-15 stk.

115 g smør
60 g kakaopulver
200 g lys muscovadosukker
1 æg
60 g hvedemel
1¼ dl mælk
1 tsk. vaniljeessens

Topping:

80 g mini skumfiduser
110 g hakkede valnødder
175 g chokolade

Forvarm ovnen til 175° og smør et ildfast fad med smør - ca. 20 x 20 cm.

Smelt smørret i en gryde over lav varme og pisk kakao i.

Tag gryden af varmen og rør muscovadosukker, mel, æg, mælk og vaniljeessens i. Sørg for at der ikke er klumper i dejen.

Bag kagen i 25-30 min - indtil du kan stikke en tandstik i dejen uden at den hænger ved.

Tag fadet ud af ovnen og drys hakkede valnødder, hakkede chokolade og skumfiduser over kagen. Stil fadet tilbage i ovnen og bag i ca. 5-8 min. indtil skumfiduserne begynder at blive gyldne.

Afkøl kagen i køleskabet i min. 1 time.

