Rocky Road

Ingrediënten

200 g (gram) Koekjes (bijv. Digestive tarwebiscuits)
250 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
400 g (gram) Pure chocolade
100 ml Schenkstroop
100 g (gram) Cranberries (gedroogd)
25 g (gram) Kokosrasp
8 Stuk(s) Marshmallows
1 Zakje(s) Dr. Oetker Hazelnoten
1 Zakje(s) Walnoten (Dr. Oetker)

Keukenspullen

Bakpapier
Bakvorm (-/+20 x 25 cm)
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

Breek de **tarwebiscuits (200 g)** in stukjes.

Vet een bakvorm van ongeveer 20 x 25 cm in. Bekleed de vorm met een brede strook bakpapier, zodat je de rocky road gemakkelijk uit de vorm kunt halen.

2. Rocky road maken

Smelt de **roomboter (250 g)** met de **pure chocolade (400 g)** en de **(schenk)stroop (100 ml)** au bain-marie. Haal van de pan van het vuur.

Voeg de biscuits toe aan het mengsel, zodra de chocolade gesmolten is. Roer goed door. Voeg de **gedroogde cranberries (100 g)**, de **hazelnoten (1 zakje)**, de **walnoten (1 zakje)**, de **kokosrasp (25 g)** en de **marshmallows (8 stuks)** toe en roer goed door.

Doe het Rocky Road-mengsel in de bakvorm. Laat minimaal 2 uur in de koelkast opstijven.