Rocky road met pistache en speculoos

Ingrediënten

250 g (gram) Witte chocolade
125 g (gram) Lotus® koekje(s)
60 g (gram) Pistachenoten (gepeld)
3 tl. (theelepels) Speculoospasta
20 Stuk(s) Frambozensnoepjes

Keukenspullen

Brownie bakvorm (of ovenschaal)
Steelpan



1. Bereiding

Verzamel alle ingrediënten. Bekleed een vierkante brownie bakvorm (ca. 20x20 cm) met bakpapier. Zorg ervoor dat het bakpapier aan alle zijden goed aansluit en dat er voldoende bakpapier over de randen van de vorm hangt. Dit maakt het later makkelijk om de rocky road uit de vorm te tillen. Knip eventueel het bakpapier op maat en druk het goed in de hoeken van de bakvorm zodat het strak ligt. Zo zorg je ervoor dat de rocky road mooi in vorm blijft tijdens het opstijven.



2. Chocolade smelten

Smelt de **witte chocolade (250 g)** au-bain-marie. Let erop dat je dit geleidelijk doet door de schaal af en toe van het kokende water te halen. Dit voorkomt dat de chocolade gaat klonteren of harde stukjes krijgt.



3. Koekjes en noten voorbereiden

Breek de **Lotus koekjes (125 g)** in kleine stukjes en hak de **pistachenootjes (60 g)** grof. Houd een beetje van de koekjes en noten apart voor de decoratie. Roer het grootste gedeelte door de gesmolten chocolade.



4. Rocky road met pistache maken

Giet de helft van het chocolade-koekjesmengsel in de bakvorm. Verdeel de **Lotuspasta (3 eetlepels)** gelijkmatig over het mengsel. Giet vervolgens de andere helft van het mengsel erover en strijk het glad.

Versier de rocky road met de **frambozensnoepjes (15-20 stuks)**, de achtergehouden **pistachenootjes** en **Lotus koekjes**. Laat het geheel minimaal 2 uur opstijven in de koelkast voordat je het aansnijdt.

Geniet van je heerlijke rocky road!