Sinterklaas rocky road

Ingrediënten

160 g (gram) Boter (zacht)
400 g (gram) Melk chocolade
250 g (gram) Sinterklaassnoep (zoals kruidnoten, chocolaatjes en hartjes)

Keukenspullen

Brownie bakvorm (of ovenschaal)
Steelpan
Kom (vuurvast)

1. Sinterklaas rocky road maken

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.

Smelt de **boter (160 g)** en **chocolade (400 g)** au bain-marie in een vuurvaste kom. Leg **50 gram snoepgoed** apart om de rocky road te decoreren. Voeg het **snoepgoed (200 gram**) toe aan de boter en chocolade, roer alles door elkaar en stort de rocky road in de bakvorm. Maak de rocky road vlak en decoreer de rocky road met het overige snoepgoed.

Laat de rocky road minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.