

Ingrediënten voor 8 personen

Koek 180 gram gezouten roomboter (kamertemperatuur) 90 gram bruine suiker 100 gram suiker 1 ei 5 ml vanille extract 200 gram bloem 50 gram cacao 5 gram bakpoeder 3 grote eetlepels marshmallow fluff (75 gram pecannoten) Topping Handje marshmallows Handje chocolade stukjes (pecannoten naar behoeven)

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Amerikaans
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Ultieme chocoladebeleving: Rocky road taart!

Ik ben altijd aan het struinen over het web voor leuke recepten. Een groot gedeelte sla ik op en maak ik weken of maanden later pas. Maar dit was er een waar ik gelijk mee aan de slag wilde. Iets wat ik moest en zou proberen. Dus hierbij, het recept, enigszins met aanpassingen en in het Nederlands.... de ultieme beleving, een all american rocky road taart!

Hulpmiddelen

Mixer Beslagkom Weegschaal Lepel Kleine springvorm +/- 18-20 cm Oven

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Zorg er voor dat de roomboter goed op kamertemperatuur is.
3. Mix de roomboter met de twee soorten suiker tot een zacht beslag.
4. Mix de bloem, het bakpoeder en de cacao in een aparte kom.
5. Mix de twee mengsels tot een stevig beslag. Zo stevig dat het net geen vast deeg is. En schep hier de chocoladestukjes doorheen.
6. Vet de springvorm in en bekleed eventueel met bakpapier.
7. Vul de springvorm met de helft van het mengsel.
8. Verspreid de marshmallow fluff over het mengsel. Probeer ongeveer een centimeter van de rand af te blijven.
9. Verspreid de rest van het mengsel over de marshmallow fluff. Als het goed is is het deeg zo stevig dat het met de hand gekneet kan worden en over de marshmallow fluff verspreid kan worden.
10. Bak de 'taart' in 20 minuten bijna gaar.
11. Laat de taart afkoelen. En verspreid de topping naar behoefte over de taart. Eventueel kan hij nog even terug in de oven, hierdoor worden de marshmallow's mooi bruin en de chocolade zacht.

Serveertips

Eventueel kunnen er, voor de 'echte' rocky road beleving (pecan)noten toegevoegd worden in het beslag en als topping. De marshmallowfluff hoeft niet gekocht te worden. Op smulweb staat een heel goed recept!

