



Engelsk Tiffin

12 kakestykker



Middels

up to 20 Min.



Ingredienser:

Bunn:

- 125 g smør usaltet
- 60 ml lys sirup (4 ss)
- 25 g Dr. Oetker Bakekakao
- 100 g sjokolade
- 250 g rug- eller grahamskjeks (Digestive)
- 100 g rosiner eller annen tørket frukt

Topping:

- 200 g sjokolade

1 Bunn:

Kle en bakeform ca 20x20 cm med bakepapir.

Ha smør, lys sirup og bakekakao i en liten kjele over svak varme, og rør til alt har smeltet.

2 Del sjokoladen opp i små biter og sett den tilside. Det samme gjøres med kjeksene.

Ta kjelen av varmen når sirupblandingen har smeltet. Ha i sjokoladen og rør rundt til sjokoladen også har smeltet. Om ikke alt skulle smelte, sett kjelen på platen igjen på veldig svak varme så sjokoladen smelter.

Tilsett kjeksbitene og rosinerne i sjokoladeblandingen og rør rundt til alt er dekket.

Ha blandingen i kakeformen og bruk en spatula eller stekespade til å fordele massen og jevne ut toppen.





3 Topping:

Del sjokoladen opp i biter og smelt den over vannbad.

Hell sjokoladen over i bakeformen og fordel den jevnt utover kaken. La kaken sette seg i kjøleskap et par timer før servering og del den opp i serveringsstykker.

Tips fra testkjøkkenet

- Tilsett gjerne 100 gram nøtter for litt ekstra krønsj.
- Tilsett gjerne smeltet hvit sjokolade fordelt på den smeltede sjokoladen. dra gjennom med en gaffel og bruk så en spatula til å jevne toppen for en marmorert effekt.

