MALTESERS Crunchy Rocky Road
RECEPT

# MALTESERS Crunchy Rocky Road

| | |
|---|---|
| **TIJD** | 20 minuten |
| **INGREDIËNTEN** | 6 items |
| **GOED VOOR** | 16 porties |

We geven onze eigen draai aan de klassieke Rocky Road. Weg met de marsmallows en noten, welkom MALTESERS (yay!) en maraschino’s.

## INGREDIËNTEN

- 135g MALTESERS balletjes
- 150g pure chocolade, in stukjes
- 150g melkchocolade, in stukjes
- 100g roomboter
- 125g maraschino kersen
- 60g biscuitjes, in kleine stukjes gebroken

## INSTRUCTIES

1. Vet een vierkante cakevorm van 20 cm in en bekleed deze met vershoudfolie.
2. Smelt in een steelpan de pure en de melkchocolade met de roomboter op een heel laag vuurtje terwijl je blijft roeren. Een andere optie is om de chocolade in de magnetron te smelten, in korte sessies van 20 seconden, waarbij je tussendoor steeds roert tot de chocolade gesmolten is.
3. Laat lichtjes afkoelen.
4. Snijd de helft van de kersen doormidden en roer deze samen met de bescuitjes door de afgekoelde gesmolten chocolade.
5. Voeg dan de MALTESERS toe, maar houd een handje apart.
6. Giet alles in het bakblik en strooi de resterende Maltesers eroverheen.
7. Zet in de koelkast en laat opstijven (ongeveer 4 uur of een nacht) alvorens in stukken te snijden.

## Meer van dit soort recepten

### MALTESERS Blondies

Kooktijd

45 minuten

Ingrediënten

9 items

---

**Source URL:** *https://www.maltesers.nl/recipes/maltesers-crunchy-rocky-road*