



MALTESERS Crunchy Rocky Road
RECIPE

MALTESERS Crunchy Rocky Road



TIME 20 mins prep
(sets in 4 hours)

INGREDIENTS 6 items

MAKES 16 servings

Our twist on the classic chunky bar. Out go the marshmallows and nuts, in come the Maltesers (yay!) and maraschinos.

INGREDIENTS

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

INSTRUCTIONS

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. Leave to cool slightly.
4. Snijd de helft van de kersen doormidden en roer deze samen met de bescuitjes door de afgekoelde gesmolten chocolade.
5. Then add all except for a handful of the MALTESERS.
6. Pour into your prepared tin and scatter the remaining Maltesers on top.
7. Put in the fridge and leave to set (about 4 hours or overnight) before cutting into pieces.

More Recipes Like This



[MALTESERS Blondies](#)

Cooking time

45 mins

Ingredients

9 items

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