

Mississippi Mud Pie

Tærtebund:

150 g. knuste digestive kiks
50 g. usaltet smeltet smør

Fyld:

300 g. marshmallows
6 spsk. mælk
½ tsk. kanel
350 g. mørk chokolade (70%)
4 dl. Piskefløde
½ dl. Rom
½ dl. Stærk kaffe

Pynt:

Kakaopulver
Revet chokolade

Bland kiks og smeltet smør og læg det i en spring form, 22 cm.

Kom marshmallow, mælk og kanel i en lille kasserolle. Sæt kasserollen over varmen og rør indtil marshmallows'erne er opløst eller smeltet. Fjern kasserollen fra varmen og afkøl.

Smelt chokoladen i vandbad. Fjern kasserollen fra varmen og afkøl. Pisk fløden stiv og tilsæt rom og kaffe.

Vend chokoladen og fløden i marshmallow-blandingen. Hæld blandingen i springformen, læg folie over og stil den i køleskabet. pynt kagen først med kakaopulver og derefter med revet chokolade.

