



Chokladkaka med nötter och fikon

Ingredienser 1 kaka

150 g	smör
0,5 dl	ljus sirap
200 g	mörk choklad
175 g	digestivekex, eller liknande kakor (cirka 12 st)
100 g	pekannötter
200 g	fikon, torkade, saftiga

Tillagning

En härligt mäktig chokladkaka med knapriga nötter, krossade kakor och mjuksega fikon. Kakan går snabbt som vinden att göra och behöver inte ens gräddas, bara stelna i kylan. Kakan håller sig ett par veckor i kylan.

1. Klä en rund bakform, cirka 20 centimeter i diameter, med bakplåtspapper.
2. Smält smöret försiktigt i en bunke i mikron eller en kastrull på spisen tillsammans med sirapen och chokladen bruten i mindre bitar.
3. Bryt sönder digestivekakorna och hacka pekannötter och fikon grovt. Rör ner i chokladsmeten och blanda tills allt täcks av choklad.
4. Tryck ut massan i formen och jämna till. Låt svalna och sedan stelna i kylan i 2–3 timmar.