

## Faizas nemme kiksekage med dadler

*Antal: 8 personer*

### *Ingredienser*

*300 g udstenede dadler*

*400 g knuste kiks*

*100 g kakao*

*1 spsk. vaniljesukker*

*3 dl lun væske (vi har brugt vand, men du kan også bruge mælk)*

*50 g hakkede nødder*

*200 g chokolade*

*Vi har brugt Digestives kiks, valnødder og mælkechokolade, men du kan vælge dine egne favoritter!*

### *Fremgangsmåde*

*De udstenede dadler hakkes i små stykker og lægges i en skål. Tilsæt kakaopulver og vaniljesukker og bland godt sammen, indtil dadlerne er dækket. Tilsæt væsken og bland ingredienserne sammen med en dejskraber.*

*Klargør en rund kageform (22 cm) ved at tilføje husholdningsfilm i bunden og op ad siderne.*

*Hak nødderne og knus kiksene i hver deres skål.*

*Put dadelmassen i mikrobølgeovnen i 30 sekunder ad gangen i max. 1-2 minutter og rør rundt ind imellem, indtil massen er godt varm. Varmen skal bruges til at få massen godt blandet, så vær klar med både kageform, hakkede nødder og knuste kiks, inden du varmer massen op.*

*Tilsæt de hakkede nødder til den varme masse og rør rundt. Bland herefter de knuste kiks i og rør godt rundt. Skift dejskraberen ud med hænderne til sidst og ælt sammen, indtil du har en god, ensartet masse med konsistens som en romkugle. Tilsæt evt. ekstra lun væske, hvis dejen ikke hænger sammen.*

*Nu er dejen klar til formen. Sørg for en fin, glat overflade. Sæt den herefter på køl, imens du smelter chokoladen over et vandbad eller i mikrobølgeovn (rør rundt med max. 20 sekunders interval, så chokoladen ikke brænder på). Hæld chokoladen på kagen og sæt den på køl igen i 10 minutter, indtil chokoladen har sat sig.*

*Så er kiksekagen klar til at blive spist - rigtig god fornøjelse :o)*

*Kagen skal opbevares på køl.*

*faiza*