

Himmerigsmundfulde

125 g smør
4 dl havregryn
125 g sukker
100 g hele nøddekerner (gerne både hassel- og valnødder) (Jeg har nu hakket dem)
1 dl solsikkekerner
2 spsk. sirup
Ca. 2 spsk. fløde.

Overtræk:
200 g chokolade

Smelt smørret i en gryde. Tilsæt de øvrige ingredienser og rør massen godt sammen med en ske. Fordel massen i en bradepande ca. 20 x 40 cm beklædt med bagepapir. Bag bunden nederst i ovnen ca. 20 min. ved 175 grader, til den er gyldenbrun.

Bræk chokoladen i mindre stykker og smelt den i en skål over let kogende vandbad eller i mikroovn. Tag bunden ud af ovnen, lad den stå et øjeblik, så den sætter sig og smør chokoladen på. Løft bunden ud af bradepanden ved hjælp af bagepapiret. Lige inden kagen stivner, og det tager kun et par minutter, skæres den i tern.

Jeg har brugt 150 g chokolade, som jeg smelter i mikroovn i 3½ minut ved 440 W.