Snickers® MonChoutaart

Ingrediënten

60 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 Eetlepel(s) Cacaopoeder
1 Eetlepel(s) Pindakaas
1 Pak Dr. Oetker MonChoutaart
2 handje(s) Pinda's (gezouten)
50 g (gram) Melkchocolade
8 Stuk(s) Mini Snickers®
200 g (gram) MonChou®
100 ml Water
300 ml Verse slagroom (onbereid)
100 g (gram) Karameltoffees (zacht)

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Springvorm Ø22 cm
Spatel
Bakpapier



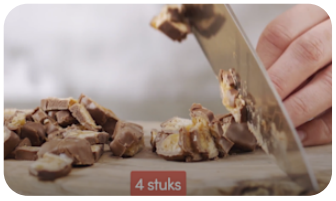
1. Voorbereiden

Bekleed de springvorm met het bakpapier.



2. Bodem maken

Smelt de **roomboter (60 g)** samen met de **cacaopoeder (2 el)** en voeg vervolgens de **taartbodemmix** en de **pindakaas (1 el)** toe. Bedek de bodem van de springvorm gelijkmatig met de bodemmix en druk stevig aan met de bolle kant van een lepel. Laat 10 minuten afkoelen in de koelkast.



3. Snicker MonChoutaart maken

Hak de **mini-Snickers (6 stuks)**, de **gezouten pinda's (2 handjes)** en de **melkchocolade (50 g)** met een mes in kleine stukjes.

Klop in een kom de MonChou met een mixer glad. Voeg het **water (100 ml)** en de **taartmix** toe en klop dit op de hoogste stand tot een egale massa.

Voeg de **slagroom (250 ml)** toe aan het MonChou-taartmengsel en mix dit op de middelste stand in 1 minuut tot een luchtig geheel. Voeg de fijngehakte Snickers®, pinda's en melkchocolade toe en roer goed door.

Verdeel het mengsel met een spatel over de taartbodem en laat de Snickers® MonChoutaart ten minste 2 uur opstijven in de koelkast.



4. MonChoutaart decoreren

Verwarm dan **slagroom (50 ml)** met **karamel (100 g)** in een pannetje en blijf roeren totdat het een saus is geworden. Laat iets afkoelen.

Garneer de taart met de **karamelsaus** door met een lepel lijnen te trekken over de taart. Hak tot slot nog een **handje pinda's** en **twee mini-Snickers®** in stukjes en verdeel over de taart. Verdeel eventueel ook hierover weer wat karamelsaus.