

## Ingrediënten

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

## Keukenspullen

Mengkom  
Mixer met gardes  
Springvorm Ø22 cm  
Spatel  
Bakpapier



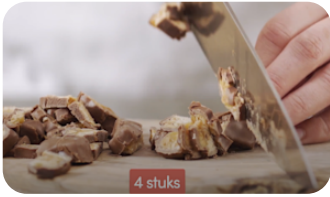
## 1. Voorbereiden

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.