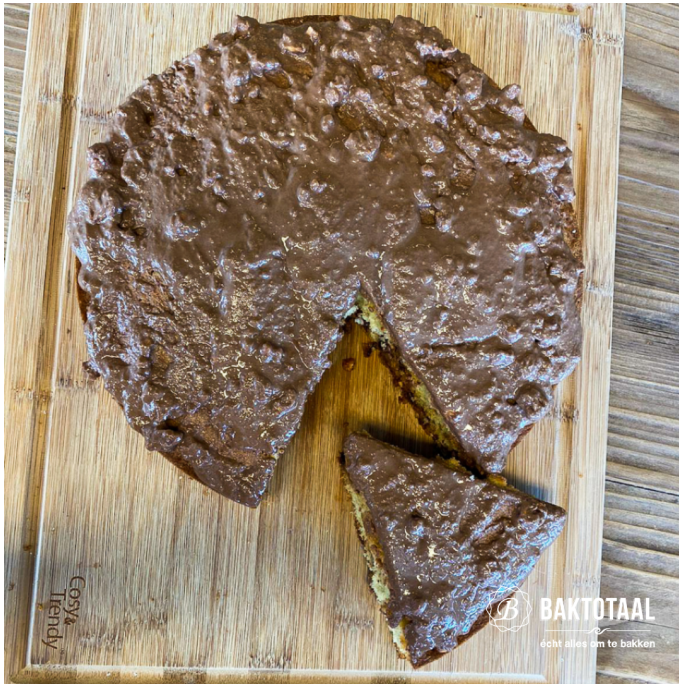


Snickerstaart recept

 ± 3 uur

 10 personen



Chocolade liefhebbers opgelet! Wij hebben weer een fantastisch recept voor jullie, waarmee je een heerlijke chocoladetaart kunt bakken. Namelijk het recept voor een heuse snickerstaart. Ben jij ook zo gek op snickers én op taart? Dan moet je dit recept echt maken. Lees dus snel verder!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 gram zelfrijzend bakmeel;
- 225 gram witte kristalsuiker;
- Springvorm met een diameter van 18 tot 20 cm;
- Brand New Cake Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 4 eieren, maat M;
- 230 gram roomboter;
- 17 mini Snickers.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Vet de springvorm in met bakspray.
3. Pak een kom en doe hier de suiker in.
4. Kluts de eieren en voeg dit toe aan de suiker.





écht alles om te bakken

5. Roer dit goed door elkaar heen.
6. Smelt 200 gram boter en voeg dit toe aan het mengsel.
7. Roer dit goed door elkaar heen.
8. Voeg beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel aan het mengsel toe.
9. Roer het ondertussen goed door elkaar heen.
10. Snijd 5 Snickers in kleine stukjes.
11. Voeg dit toe aan het mengsel en roer het door elkaar heen.
12. Stort het mengsel in de springvorm.
13. Bak de taart in 65 minuten gaar.
14. Laat de taart in de springvorm daarna goed afkoelen.
15. Als de taart is afgekoeld kan je hem uit de springvorm halen.
16. Hak de 12 Snickers fijn.
17. Laat 30 gram roomboter smelten op de au bain marie manier.
18. Voeg de fijn gemalen Snickers hier aan toe.
19. Als de Snickers helemaal gesmolten zijn kan je beginnen met decoreren.
20. Verdeel het Snickers-mengsel over de taart.

Handige informatie

Tips voor het serveren van de Snickerstaart

Deze taart wil je echt iedereen laten proeven, want oh oh oh wat is deze snickerstaart lekker zeg! Je kunt de snickerstaart perfect eten bij een kopje koffie of thee. Je kunt deze ook in kleine puntjes serveren op je verjaardag of bij een gezellige high tea. Na het avond eten een lekker puntje snickerstaart met een bolletje vanille ijs... Heerlijk toch?

Het bewaren van de Snickerstaart

Je kunt de snickerstaart bewaren in de koelkast én in de vriezer. Als je de snickerstaart in de koelkast wil bewaren moet je deze goed inpakken met plasticfolie. Als je de taart wil bewaren in de vriezer dan kun je hem het beste inpakken in een plasticzak. De taart blijft zo 3 maanden goed.

Deel jouw Snickerstaart met ons!

Ga je zelf met dit recept een snickerstaart maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw snickerstaart en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Zelfrijzend bakmeel 1kg (Art.nr.: DH74)
- 1 x Kitchen Craft Springvorm Rond Ø20 cm (Art.nr.: KCMCHB19)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

