

Snickers MonChou taart recept

 ± 1 uur

 ± 2 uur

 10 personen



Ben jij een echte Snickers fan? Dan is deze Snickers MonChou taart echt iets voor jou! Je zult een MonChou taart vast al weleens met een pakje hebben gemaakt, maar je kunt ook heel eenvoudig een MonChou taart zonder zo'n pakje maken. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze Snickers MonChou taart maakt? Lees dan snel verder!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 250 milliliter slagroom;
- 13 gram kristalsuiker;
- 60 gram Callebaut Chocolate Callets Melk;
- Karamelsaus;
- Springvorm;
- Bakpapier;
- Spuitzak.

Overige benodigdheden:

- 250 gram Bastogne koekjes;
- 80 gram ongezouten roomboter;
- 7 mini Snickers;
- 300 gram MonChou;
- 50 gram gezouten pinda's.





Het maken van de bodem:

- Tip!** Doe dit met de bolle kant van een eetlepel.

- ## Het maken van de MonChou:

- Tip!** Mix dit heel kort, anders raak je de stijfheid van de slagroom kwijt.

1. Snijd de 2 mini Snickers in stukjes.
2. Doe een beetje karamelsaus in een spuitzak en knip het uiteinde af.
3. Verdeel de karamel naar wens over de taart.
4. Leg de stukjes Snickers in het midden van de taart.

Maak ook eens andere MonChou taarten!



écht alles om te bakken

toevoegen. Met dit recept kun je dus daadwerkelijk allerlei verschillende kanten op. En dat is natuurlijk onwijs leuk!

Serveer de Snickers MonChou taart als dessert!

Deze taart is uiteraard perfect om uit te delen als lekkernij bij een verjaardag, maar je zou hem ook heel goed kunnen serveren als dessert. Snijd een klein stukje taart af en serveer deze met een bolletje vanille-ijs en een lekkere toef slagroom.

Tip! Als je een Oreo MonChou taart maakt, serveer de taart dan met Oreo ijs. Met [dit recept](#) kun je heel gemakkelijk je eigen Oreo ijs maken.

Deel jouw Snickers MonChou taart met ons!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke Snickers MonChou taart gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Gezoet 1L (Art.nr.: 300102)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Callebaut Chocolade Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-E0-D94)
- 1 x Caramel Naturel 110 gram (Art.nr.: CZ001)
- 1 x Patisse Springvorm Basic Ø24cm (Art.nr.: 023024)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m** (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)

