

Dessert op 27/03/2023

Tim – Peter - Thierry

Snickers

Ingrediënten

Voor 6 personen.

125 gr boter
75 gr chocolade + extra voor afwerking
125 gr suiker
50 gr bloem
2 eieren
60 gr pindakaas
60 gr gesuikerde gecondenseerde melk
2 el ongezouten pindanoten, grof gehakt
Room



Bereiding:

Smelt de boter in een steelpannetje op het vuur. Haal van het vuur en voeg vervolgens de chocolade toe en laat deze smelten in de boter.

Doe het mengsel in een kom. Voeg de suiker, de bloem en de eieren toe. Meng tot een glad deeg.

Giet het deeg in een platte ovenschaal met daarin een laagje bakpapier. Plaats de cake gedurende 30 minuten in de oven op 170 graden.

Meng de pindakaas met de gecondenseerde melk. Eerst de portie pindakaas en dan geleidelijk aan de melk erbij tot je aan een mooie crème komt. Doet dit in een spuitzak en leg in de koelkast.

Rooster de gehakte pindanoten in een koekenpan.

Verwarm een beetje room en smelt er de resterende chocolade in.

Snijd de chocoladecake in lange repen en leg deze plat op een bordje. Spuit er het pindamengsel op.

Bestrooi met de gegrilde pindanoten en werk af met de gesmolten chocolade.