

Snickerstaart

6 - 8 porties



moeilijk

● tot 60 Min.



- 1 Maak eerst het deeg. Smelt de boter samen met de chocolade op een zacht vuurtje.
- 2 Meng de suiker, de Dr. Oetker Vanille Suiker, de melk, de eieren onder elkaar met een garde. Vermeng dit onder de gesmolten chocolade.
- 3 Meng de bloem, het cacao poeder, een half zakje bakpoeder en een snuifje zout en zeef alles zodat je geen klonters krijgt.
- 4 Vermeng dit ook onder het deeg. Roer goed met een garde tot je een mooi egaal deeg hebt.
- 5 Vet de tulbandvorm in met bakspray en vul de vorm op met het deeg. Bak de taart gedurende 60 minuten op 170 °C en laat helemaal afkoelen op een taartrooster.

Elektrische oven: 190 °C
Heteluchtoven: 170 °C
Baktijd: 60 minuten

Ingrediënten:

Voor de cake:

275 g boter
200 g chocolade
100 g suiker
320 ml melk
2 eieren
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker
30 g cacao poeder
300 g bloem
½ zakje Dr. Oetker Backin
Bakpoeder
zout

Voor de vulling:

200 g verse kaas
200 g pindaboter
3 eetl. poedersuiker
1 Dr. Oetker Vanillestokje

Voor de afwerking:

1 blik gecondenseerde melk
15 g pindanoten
½ Dr. Oetker Chocofantasie
poedersuiker
chocolade gesmolten



Dr. Oetker n.v

- 6 Maak intussen de vulling, mix de verse kaas met de pindaboter en de bloedsuiker en het uitgeschrapte merg van een Dr. Oetker Vanillestokje met de mixer tot een egale, gladde massa. Doe dit in een spuitzak. Rooster de pindanoten in een droge pan en laat ze afkoelen. Hak ze grof.
- 7 Maak dulce de leche (caramel) door het blik gecondenseerde melk 3 uur in een pan kokend water te zachtjes te laten koken. Let op: het blik moet helemaal onderstaan, anders ontploft het blikje!
- 8 Snijd de afgekoelde tulbandcake doormidden en spuit toefjes van de vulling op de cake. Verdeel er de geroosterde pindanoten over en spuit er met een spuitzak met een klein mondje de afgekoelde dulce de leche en gesmolten chocolade over. Herhaal dit voor beide lagen.

