



SNICKERS CRÊPE CAKE.
RECEPT

SNICKERS CRÊPE CAKE.



TIJD 40 minuten
INGREDIËNTEN 14 Items
GOED VOOR 14 porties

Deze prachtige SNICKERS crêpe cake is een succes bij jong en oud. Je maakt het met laagjes karamel, pinda's en slagroom.

INGREDIËNTEN

- 240ml halfvolle melk, op kamertemperatuur
- 100g bloem, gezeefd
- 2 eetlepels boter, gesmolten
- 2 eieren, op kamertemperatuur
- 1/4 theelepel zout
- 1 eetlepel koolzaadolie

- 115g gewone, stevige roomkaas, op kamertemperatuur
- 2 eetlepels gladde pindakaas
- 2 eetlepels poedersuiker
- 1tl vanille-extract
- 120ml room (35% vet)
- 60g fijngehakte, geroosterde pinda's
- 120ml karamelsaus
- 2 gewone SNICKERS Original (48g per stuk), fijngehakt

INSTRUCTIES

1. Crêpes: Meng in een blender de melk, bloem, boter, eieren en het zout tot een glad mengsel. Laat ten minste 30 minuten staan (beslag moet de consistentie van dikke room hebben; indien nodig verdunnen met een beetje water).
2. Verhit een koekenpan van ongeveer 20cm met een anti-aanbaklaag op matig vuur; bestrijk met een deel van de olie. Giet 3 el beslag in de pan en draai de pan rond om het over de bodem te verspreiden. Bak 60 tot 90 seconden totdat de crêpe aan de randjes begint op te krullen. Draai de crêpe om en bak nog 30 seconden, totdat al het beslag is gestold. Herhaal dit met het overgebleven beslag en bestrijk de pan indien nodig opnieuw met olie. Leg de crêpes op een met bakpapier beklede bakplaat (zorg dat je ongeveer 12 crêpes hebt). Laat volledig afkoelen.
3. Crêpetaart: Klop met behulp van een elektrische mixer 110 gram roomkaas en de pindakaas tot een glad mengsel; houd apart.
4. Mix in een aparte kom de overgebleven roomkaas, poedersuiker en vanille glad. Klop de room in een aparte kom tot zich stijve pieken vormen. Mix het daarna door het mengsel van roomkaas en poedersuiker tot het licht en luchtig is. Zet apart.
5. Leg één crêpe op de serveerschaal. Besmeer met een een vijfde van het slagroommengsel. Leg de volgende crêpe erbovenop; smeer er 1 el pindakaasmengsel op. Bestrooi met 4 tl pinda's. Leg er nog een crêpe op; besprenkel met 4tl karamelsaus en bestrooi met 1/4 gehakte SNICKERS. Herhaal deze lagen 4 keer. Zet 20 tot 30 minuten in de koelkast tot de taart stevig is.
6. Garneer met het overgebleven slagroommengsel, de fijngehakte SNICKERS en pinda's. Besprenkel met de overgebleven karamelsaus. Snijd in 14 stukjes om te serveren.
7. Giet gesmolten pure chocolade over de bovenkant en bestrooi indien gewenst met een snufje zeezout.

MEER VAN DIT SOORT RECEPTEN.



SNICKERS CHEESECAKE-CUPS.

Kooktijd

35 minuten

Ingrediënten

9 items



SNICKERS ICE CREAM BROWNIEBOMMEN.

Kooktijd

55 minuten

Ingrediënten

5 items



SNICKERS ICE CREAM FUNNELCAKE.

Kooktijd

30 minuten

Ingrediënten

8 items



SNICKERS ZOETE EN ZOUTE POPCORN.

Kooktijd

5 minuten

Ingrediënten

6 items

Source URL: <https://www.snickers.nl/recipes/snickers-crepe-cake>