

Snickers

Zutaten für 22x28cm Gratinform

Gratinform mit zwei Lagen Frischhaltefolie auskleiden.

Schicht 1

- 200 g Vollmilchkuvertüre
- 55 g Erdnussbutter, fein

Kuvertüre und Erdnussbutter über dem Wasserbad schmelzen und in die Form giessen, glatt streichen. 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Schicht 2

- 60 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 55 g Kondensmilch, süss
- 150 g Marshmallow Fluff¹
- 60 g Erdnussbutter, fein
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Erdnüsse, geröstet, gesalzen

Zutaten unter Rühren aufkochen bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Unter Zuckermasse heben und glatt streichen.

Unter die Masse heben und auf der Schicht 1 gleichmässig verteilen. 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Schicht 3

- 450 g Karamelltoffees²
- 45 g Rahm

Toffees mit Rahm langsam erhitzen und rühren bis eine glatte Masse entstanden ist. Etwas abkühlen lassen. Masse auf der Schicht 2 gleichmässig verteilen. 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Schicht 4

- 200 g Vollmilchkuvertüre
- 55 g Erdnussbutter, fein

Kuvertüre und Erdnussbutter über dem Wasserbad schmelzen und über der Schicht 3 gleichmässig verteilen. 15 Minuten ins Gefrierfach stellen.

Fertigstellen

Snicker-Platte aus der Form heben, auf Zimmertemperatur erwärmen und in mundgerechte Würfel schneiden.

Option

- 500 g Vollmilchkuvertüre, temperiert

Snicker-Würfel mit Kuvertüre überziehen.



Nach einer Idee von Mara Hörner, Feb./2015

¹ Gibt's im Candy Store

² z.B. MiCaMu (Migros)