

Snickers

Opskrift til 20 stykker

Snickers med en kompakt dadel bund, en let skum, en peanatkaramel og et lag mørk chokolade. Kombinationen af de forskellige smage og konsistensen er bare virkelig god og kagen er nem at lave.

Forberedelsestid

35 min

Tilberedelsestid

5 min

Samlet tid

40 min

Ingredienser

- 150 g bløde dadler (udstenede)
- 2 spsk. peanutbutter
- 2 spsk. kakao
- 2 spsk. kokosolie
- 200 g salte peanuts (100 g til bunden og 100 g til karamellen)
- 100 g skumfiduser
- 1 dåse kondenseret mælk
- 100 g mørk chokolade

Sådan gør du

1. Start med at lave bundene ved at blende salte peanuts (de 100 g) til mel, brug enten en food processer, minihakker eller blender hertil.
2. Fjerne stenene fra dadlerne og kom dem ned til melet, blend igen.
3. Tilføj peanutbutter, kakao og kokosolie og giv det hele en tur, til det er blendet godt sammen
4. Pres det ud på et stykke bagepapir, så det danner en firkant med en højde på ca 1 cm. Hvis du vil have de hele peanuts eller mandler med, er det blot at presse disse ned i bunden og vippe den over på et nyt stykke bagepapir, så de ligger nederst
5. Nu skal skummet laves: smelt skumfiduserne (enten over et vandbad eller ved en lyntur i mikrobølgeovnen)
6. Bland de smeltede skumfiduser med salte peanuts og pres det ud på et andet stykke bagepapir, så tyndt som muligt. Det her trin er en smule svært, da det er noget fedtet stas, der gerne hænger fast på dine hænder. Det stivner også meget hurtigt, så det er med at gøre det lidt tjept og måske med lidt våde hænder. Stil skumlaget på køl imens du laver karamellen.
7. Nu skal karamellen laves: hæld indholdet fra dåsen med den kondenserede mælk i en gryde og skru op til middelvarme. Rør lidt hele tiden, så det ikke brænder på (måske knap så meget i starten). Efter små 10 minutter begynder det at blive tykkere, bliv ved til du synes konsistensen er der – det bliver til en karamel, bare vent ;o)
8. Saml nu bund og skum ved at lægge skummet oven på bunden, gøres nemmest ved at lægge bagepapiret med skum på hovedet over bunden og derefter fjerne papiret.

9. Hæld karamellen over og stil atter kagen på køl
10. Smelt chokolade over vandbad og hæld også chokolade over karamellen
11. Lad det stivne og skær til sidst bidder ud