



RIESEN SNICKERS RIEGEL / GIANT SNICKERS BAR



Der Beliebte Schokoladenriegel als riesen Snickers Riegel für sehr viele Gäste.



Zubereitungszeit

2 Stunden



Kühlzeit

8 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 40

ZUBEREITUNG 1. SCHICHT

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und mit Backtrennspray fetten. Für die erste Schicht die Kondensmilch mit den Karamellbonbons in einen Topf füllen und erhitzen und so lange rühren, bis die Bonbons geschmolzen sind. Dann die Erdnüsse einrühren und die erste Schicht in die Form einfüllen. Im Kühlschrank 1 Std. erkalten lassen.

ZUBEREITUNG 2. SCHICHT

Kondensmilch, Butter und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen und ca. 1-2 Min. kochen lassen, dabei ständig rühren. Vom Herd herunternehmen und aufpassen, dass die Creme nicht zu stark karamellisiert. Die Creme aber lange genug kochen lassen, damit sie anschließend fest werden kann. Der Karamellisierungsprozess muss beginnen, ansonsten wird die 2. Schicht nicht fest. Die Erdnussbutter einrühren, Marshmallowfluff hinzufügen und mit einem Kochlöffel verrühren. Die zweite Schicht auf die erste Schicht streichen und am besten über Nacht kühlen.

KUVERTÜRE VORBEREITEN

Kuvertüre fein hacken. 2/3 davon in eine Metallschüssel füllen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und dann vom Herd herunter ziehen. Die Schüssel mit der Kuvertüre hinein stellen und darauf achten, dass kein einziger Tropfen Wasser in die Schokolade gelangt! Ansonsten geht die Schokolade kaputt.

Die Kuvertüre so lange rühren, bis sie geschmolzen ist. So hat sie nun etwa 50 °C. Dann aus dem Wasserbad heraus nehmen und das restliche Drittel Kuvertüre und das Kokosfett einrühren. Somit wird die Kuvertüre auf ca. 29/30 °C herunter gekühlt und hat die ideale Temperatur.

SCHOKORIEGEL FERTIGSTELLEN

Einen Teil Kuvertüre auf der 2. Schicht verstreichen, diese Schicht sollte so etwa 3-4 mm dick sein. Im Kühlschrank fest werden lassen. Dann den Snickers Riegel mithilfe des Backpapiers aus der Form lösen, Backpapier abziehen. Auf ein Abtropfgitter stellen und komplett mit der Kuvertüre übergießen, evtl. glatt streichen und ca. 30 – 60 Min. kühlen.

Anschließend mit einem heißen Messer in Portionen schneiden.

ZUTATEN FÜR EINEN 30 CM
RIEGEL:

1. SCHICHT:

- ☐ **120 g** Kondensmilch
- ☐ **600 g** Karamellbonbons
- ☐ **400 g** gesalzene Erdnüsse

2. SCHICHT:

- ☐ **120 g** Kondensmilch
- ☐ **320 g** Zucker
- ☐ **100 g** Butter
- ☐ **120 g** Erdnussbutter
- ☐ **400 g** Marshmallow Fluff

AUSSERDEM:

- ☐ **800 g** Vollmilchkuvertüre
- ☐ **30 g** Kokosfett
- ☐
- ☐ Kastenform mit Backpapier
- ☐ Backtrennspray



RIESEN SNICKERS RIEGEL / GIANT SNICKERS BAR

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3