



Bountyparadijs

Kokos en chocolade heeft zich in Bounty's bewezen als de perfecte combinatie en dat is precies wat deze taart zo hemels maakt.

Boodschappenlijstje



PME Extra Deep Round Cake Pan Ø 20
x 10cm

RND084
15,55 €



Patisse Silicone Baking Brush

P10312
1,99 €

Overige benodigdheden:

- 3 eieren
- 450 gram ongezouten zachte roomboter
- 435 ml water
- 10 mini Bounty's
- Kokosflakes
- Witte of bruine rum (optioneel)
- Spatel

Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C). Maak 300 gram FunCakes mix voor Botercrème en 640 gram FunCakes mix voor Brownies aan volgens de aanwijzingen op de verpakkingen of in de basisrecepten voor [botercrème](#) en [brownie](#). Vet de bakvorm in met cake release, vul met het browniebeslag en bak deze gedurende 45-50 minuten. Laat de brownie na het bakken afkoelen op een taartrooster.

Meng nu het hele potje kokosmaakstof door de botercrème. Snijd 8 Bounty's in kleine stukjes en roer dit door de botercrème. Snijd de twee overige Bounty's in grove stukken, deze zijn voor bovenop de taart. Gebruik een taartzaag om de brownie twee keer door te snijden, trempeer eventueel met witte of bruine rum, vul met de kokosbotercrème en stapel weer op elkaar. Smeer bovenop nog een dikke laag kokoscrème en leg hier de stukjes Bounty bovenop. Bestrooi met kokosflakes. Smelt in de magnetron de chocolade en drizzle dit over de taart. Zet in de koelkast om op te laten stijven.