

Chocoladetaartje met cranberry en hazelnoot



Eenvoudig

Moeilijkheidsgraad: *

Bereidingstijd: 20 minuten

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 175°C

Heteluchtoven: 160°C

Gasoven: stand 3

Baktijd: 35 minuten

Ingrediënten:

Dr. Oetker Tarte au Chocolat

175 g zachte boter

3 eieren (op kamertemperatuur)

50 g gedroogde cranberry's

50 g grofgehakte hazelnoten

Extra nodig:

Dr. Oetker Bakspray

rechthoekige bakvorm 20 x 24 cm

Bereidingswijze:

Bekleed de bodem van de vorm met het velletje bakpapier. Vet de rand in met boter of bakspray.

Maak het beslag volgens de aanwijzingen op het pak. Schep het in de vorm. Verdeel de cranberry's en hazelnoten erover. Bak de taart in ongeveer 35 minuten gaar.

Laat de taart afkoelen en bestrooi de taart met de poedersuiker uit het pak.

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



Tip: vervang de cranberry's door in stukjes gesneden gedroogde abrikozen zonder pit en de hazelnoten door grof gehakte amandelen.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Tarte au Chocolat

Dr. Oetker Bakspray

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl