

Straciatella Roomtaart



Eenvoudig

Opstijftijd: 3 uur

Voor een luchtige, romige taart met een iets frisse smaak.

Ingrediënten:

Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart naturel

500 ml slagroom

350 ml blanke vla

300 ml water

200 g pure chocolade hagelslag of vlokken

50 g boter

Dr. Oetker Chococrispies

Extra nodig:

springvorm (24 cm)

Bereidingswijze:

Bereid de bodem van de taart zoals vermeld op de verpakking.

Bereid de taart volgens de bereiding op de verpakking, vervang hierbij de kwark door 350 g blanke vla en voeg 500 ml ongeklopte slagroom toe.

Roer na minimaal 2 minuten kloppen de chocoladehagelslag of -vlokken door het mengsel.

Verdeel de massa over de bodem en plaats het minimaal 3 uur in de koelkast

Variatietip:

Decoreer de taart na het opstijven met Dr. Oetker Chococrispies

Vervang de blanke vla door gele vla.

Garneer de taart met gemengd rood fruit omgeschept met kristalsuiker.



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



Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Pakket voor Kwarktaart naturel
Dr. Oetker Chococrispies

Voor een taart met een volle, romige smaak.

Ingrediënten:

Dr. Oetker Pakket voor Mon Chou taart
500 ml slagroom
250 ml melk (kamertemperatuur)
75 g pure chocolade hagelslag
50g boter
Dr. Oetker Chocoladesaus

Extra nodig:
springvorm (24 cm)

Bereidingswijze:

Bereid de bodem van de taart zoals vermeld op de verpakking.

Klop de slagroom zonder suiker op totdat deze stijf is. Meng in een aparte kom de taartmix met de melk en klop deze met de mixer op de laagste stand tot een gladde massa. (Let op: de melk moet op kamertemperatuur zijn).

Voeg de slagroom toe en spatel het samen met de hagelslag handmatig door de taartmassa.

Verdeel de massa over de bodem en plaats het minimaal 3 uur in de koelkast

Variatietip:

Decoreer de taart na het opstijven met Dr. Oetker Chocosaus en rood fruit. Ook prima geschikt als dessert.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Pakket voor Mon Chou taart

© 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



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