



Mudpie met salted caramel

12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de mudpie:

- 1 zakje Dr. Oetker Mix voor Kruimelbodem
- 65 g boter
- 1 el cacao
- 1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

Voor de vulling:

- 1 zakje Dr. Oetker Cake & Taart Vulling Salted Caramel
- 200 g pure chocolade
- 165 ml slagroom

Extra nodig:

- springvorm 22 cm
- bakpapier
- Dr. Oetker Bakspray of boter om in te vetten
- steelpan

- 1 Verwarm de oven voor. Plaats het rooster midden in de oven.

Elektrische oven: 190 °C
Heteluchtoven 170 °C

- 2 Smelt de boter in een pannetje. Doe de mix voor kruimelbodem, vanillesuiker en cacao in een beslagkom en giet hier de gesmolten boter bij. Roer dit goed door.
- 3 Vet de rand van de springvorm in en plaats een stuk bakpapier op de bodem. Doe het mengsel in de springvorm en druk het aan met de bolle kant van de lepel.
- 4 Bak de bodem 15 minuten in een voorverwarmde oven. Laat daarna de bodem afkoelen op een rooster.

Elektrische oven: 190 °C
Heteluchtoven 170 °C

- 5 Kneed het zakje Cake & Taart Vulling Salted Caramel door en verdeel deze over de kruimelbodem.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 6 Verwarm in een steelpan de slagroom tegen het kookpunt aan. Verwarm in een andere pan, op een laag vuur, de pure chocolade. Zodra je ziet dat de chocolade begint te smelten, kun je het vuur uitzetten en de chocolade rustig door laten smelten.
- 7 Schenk de warme slagroom op de gesmolten chocolade en roer dit goed door, zodat het een mooi glad mengsel is.
- 8 Giet het warme chocolade mengsel in de taartvorm en laat de Mudpie tenminste 1,5 uur opstijven in de koelkast.

Tips van de Consumentenservice

- Snijd de Mudpie aan met een heet mes, dan krijg je mooie strakke stukken Mudpie.

