



No Bake Stroopwafeltaart

12 taartpunten



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor No Bake Stroopwafeltaart:

1 pak Dr. Oetker No Bake Stroopwafeltaart
60 g boter
350 ml melk
50 ml water (heet)
250 ml slagroom
4 stroopwafels

Extra nodig:

springvorm Ø 24 cm
bakpapier
pan netje
beslagkom
mixer met garden

1 Taartbodem bereiden:

Leg een velletje bakpapier over de springvormbodem. Plaats de rand hierop en sluit de springvorm.

- 2 Smelt 60 g boter in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en roer de inhoud van het zakje kruimelbodemmix door de gesmolten boter.

- 3 Bedek de bodem van de springvorm en druk dit stevig aan met de bolle kant van een lepel. Zet de vorm in de koelkast tijdens het bereiden van de taartvulling.

4 Taartvulling bereiden:

Doe de melk, het hete water en de slagroom in een kom en meng met de mixer met garden op de laagste stand ca. 10 seconden door elkaar.

- 5 Klop de taartmix toe en mix dit op de laagste stand tot een glad mengsel. Klop het daarna in **2 minuten** op de hoogste stand tot een luchtige massa.



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



- 6 Schenk het taartmengsel over de bodem. Snijd de stroopwafels in kleine stukjes van 0,5 - 1 cm, verdeel dit over het taartmengsel en druk dit licht aan.
- 7 Laat de taart ten minste **2,5 uur** opstijven in de koelkast.

Opstijftijd: 150 minuten

- 8 Snijd met behulp van een mes de taart los van de rand. Spoel een mes af met warm water, voordat je een taartpunt snijdt.

