



Stracciatella Roomtaart

10 - 12 taartpunten



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

:

Springvorm Ø24 cm

Voor de stracciatella taart:

1 pak 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

- 1** Zo maak je de stracciatella roomtaart:
Bereid de bodem van de taart zoals vermeld op de verpakking.
- 2** Bereid het taartmengsel volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar gebruik 300 ml water, 500 ml ongeklopte slagroom en vervang de kwark door 350 g blanke vla.
- 3** Roer na minimaal 2 minuten kloppen de chocoladehagelslag of -vlokken door het mengsel voor het stracciatella effect.
- 4** Verdeel de het stracciatella roomtaart mengsel over de bodem en plaats de roomtaart minimaal 3 uur in de koelkast.

Opstijftijd: 180 Minuten

Tips van de Consumentenservice

- Vervang de blanke vla door gele vla.
- Garneer de taart met gemengd rood fruit omgeschept met kristalsuiker.



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