



Verwen Cookie & Creamtaart met chocolade chips

1 taart  Wat bakervaring gewenst  up to 40 Min.



Ingrediënten:

Bakgerei:

mixer met garden
beslagkom
lepel
bakpapier
spatel of plat mes
spuitzak
kartelspuitmondje

Voor de verwen cookie & creamtaart:

1 pak Dr. Oetker Verwen Cookie & Creamtaart
30 g boter
300 ml melk
150 g pure chocolade
250 ml slagroom
2 el suiker
1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix

- 1 Bereid de Cookie & Creamtaart volgens de instructies op de verpakking. Laat de Cookie & Creamtaart ca. 2½ uur opstijven in de koelkast.

Opstijftijd: 150 minuten

2 De chocolade chips maken:

Smelt de chocolade in een kommetje boven een pannetje warm water.

- 3 Leg een stukje bakpapier op een bord of plank. Leg een lepel gesmolten chocolade op het bakpapier. Druk de lepel met de bolle kant in de chocolade en maak een draaiende beweging.
- 4 Nu heb je een leuke decoratie voor in de slagroom. Leg het bordje of plank enkele minuten in de vriezer tot de chocolade helemaal is hard geworden is.



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



- 5 Klop de slagroom samen met de suiker en de klop-fix stijf met behulp van de mixer. Die het spuitmondje in de spuitzak en vul de zak met slagroom. Spuit mooie rozetten op de rand van de taart. Steek in iedere slagroomtoefje een stukje chocolade.

En klaar is jouw verwenmomentje met Cookie & Creamtaart!

Tips van de Consumentenservice

- Je kunt de chocolade decoratie die je niet gebruikt voor deze taart bewaren voor een andere keer. Verpak ze luchtdicht en leg ze in de vriezer. Ze blijven ongeveer drie maanden goed.

