



Wolken Choco Kokos Plaattaart

30 - 35 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 30 Min.



Ingrediënten:

Voor de koekbodem:

350 g bloem
250 g boter (op kamertemperatuur)
125 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

Voor de wolken cakelaag:

1 pak Dr. Oetker Wolken Choco-Kokos
200 ml slagroom
3 eieren (op kamertemperatuur)

Voor de topping:

1 zakje Dr. Oetker Cake & Taart Vulling Choco

Extra nodig:

bakplaat (formaat ca. 25x35cm)
1 flesje Dr. Oetker Bakspray of een vel bakpapier
mixer met garden

Vorbereiding:

Bekleed de bakplaat met bakpapier of vet in met bakspray. Plaats een rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 170 °C

Heteluchtoven 150 °C

1 Bereid de koekbodem:

Snijd de boter in klontjes doe deze met de bloem, de suiker en het zakje vanillesuiker in een beslagkom. Mix voorzichtig op de laagste stand tot een kruimelig deeg. Leg de kruimels op de bakplaat en druk met handen of met de bolle kant van een lepel tot één geheel. Plaats de bakplaat 20 minuten in de voorverwarmde oven.

Baktijd: 20 Minuten

- 2 Doe in een beslagkom de Wolkenmix, de eieren en de slagroom en mix het geheel met de mixer op de laagste stand tot een massa. Klop vervolgens het beslag in 3 minuten luchtig.



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



- 3 Verdeel het Wolken Choco-Kokos beslag over de gebakken koekbodem. Plaats de bakplaat opnieuw in de oven en bak voor ongeveer 40 minuten. Controleer of de plaatcake gaar is met behulp van een sateprikker.

Baktijd: 40 Minuten

- 4 **Plaatkoek decoreren:**

Als het cakebeslag goed gaar is laat je de cake buiten de oven afkoelen. Als deze goed is afgekoeld verdeel je het zakje Dr. Oetker Cake&Taartvulling Chocolate over de wolken choco-kokoslaag. Bestrooi dit met het zakje kokos-poedersuiker.

- 5 Snijd de plaatkoek Wolken Choco-Kokos Cake in mooie gelijke stukjes en serveer ze op een schaal.

