Cookie & cream hartjestaart

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Ei
1 Pak Koopmans Zandkoekjes
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
125 ml Melk
6 Aardbeien
Dr. Oetker Decoratiebloemetjes
10 Frambozen
Sprinkles (naar keuze)

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Schaal
Mes
Mixer met deeghaken (en gardes)
Papier
Spuitzak

1. Koekjesdeeg maken

Roer de **roomboter (100 g)** zacht in een beslagkom en voeg de **Zandkoekjesmix (1 pak)** en het **ei (1 stuks)** toe.

Kneed het geheel met een mixer met deeghaken en/of met de hand tot een samenhangend koekjesdeeg. Laat het koekjesdeeg 15 minuten rusten in de koelkast.

2. Koekhart bakken

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 150°C).

Rol op een vel bakpapier tweederde van het koekjesdeeg uit tot een lap, waaruit je het hart kunt snijden. Leg het papieren hart op het deeg en snijd de hartvorm uit.

Leg het bakpapier met hart op de bakplaat.

Maak van de restjes deeg en het achtergehouden deeg een bol. Rol dit weer uit, zodat je er nog een hartvorm uit kunt snijden.

Passen beide harten op de bakplaat, dan kun je ze tegelijk bakken. Kan dat niet, bak ze om de beurt. De koekharten bak je gaar en lichtbruin in ongeveer 10-15 minuten. Let op: de koeken zijn nog zacht na het bakken. Laat ze volledig afkoelen, voordat je ze van het bakpapier afhaalt.

3. Crèmevulling maken

Klop de **boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 min. glad en smeuïg en zonder klontjes.

Voeg de **melk (125 ml)** en de **Mix voor Botercrème (1 zakje)** toe. Mix het geheel ca ¾ minuut met de mixer met garden op de laagste stand door elkaar. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom, zodat alle boter goed loskomt en door de crème gemengd kan worden.

Klop de massa in ca. 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Vul de spuitzak (of een druk- en sluitzak) met de crème. Knip een klein puntje van 1 cm van de spuitzak.

4. Koekjestaart decoreren

Leg een cookiehart op een serveerbord.

Spuit kleine toefjes crème van ongeveer 1,5 cm hoog op het hart. Vul het hele hart met de toefjes.

Leg voorzichtig het tweede cookiehart op de toefjes. Spuit op dit hart toefjes van 1,5 cm hoog. Decoreer de toefjes met de **zachte parels**, **decoratie bloemetjes**, **aardbeien** en **frambozen**.

> Meer bakken?
> Kijk voor een rozen cookie cake op DeLeuksteTaartenShop.