

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Cookies & Cream
55 g (gram) Margarine
30 ml Water
2 Doosje(s) Frambozen

Keukenspullen

Mixer met gardes
Bakplaat met bakpapier
Mengkom
Deegroller
Ronde uitsteker (of glas) ø 5.5 à 6 cm
2 Spuitzak (met glad spuitmondje)

1. Cookies bakken

Haal de bakplaat uit, bekleed met bakpapier en verwarm de oven voor (Elektrische oven: 170 °C / Heteluchtoven 160 °C).

Doe de **margarine (40 g)** in een mengkom en mix deze zacht met een mixer met deeghaken.

Voeg de **koekjesmix (1 pak)** en het **water (25 ml)** toe en meng het geheel met een mixer met deeghaken.

Rol het deeg uit tot een plak van circa 35 x 25 cm, gebruik hierbij eventueel een beetje bloem.

Steek met een ronde uitsteker plakjes uit het deeg en leg ze op de bakplaat, houd circa 1 cm tussen de deegplakjes.

Maak van de restjes weer een bolletje deeg en herhaal het uitrollen en uitsteken van de deegplakjes totdat de bakplaat vol ligt

Bak de koekjes in 15 minuten gaar op de aangegeven temperatuur in het midden van de oven. Laat de koekjes vervolgens volledig afkoelen.

2. Crème vulling bereiden

Doe de overige **margarine (15 g)** in een mengkom en klop het met de mixer glad en romig. Let op! Klop het niet te luchtig. Voeg vervolgens de crèmemix en **5 ml water** toe. Mix gedurende circa 1 minuut op de laagste stand. Mix vervolgens gedurende circa 2 minuten op de middelste stand tot een stevige crème.

Doe de vulling in een spuitzak met een rond spuitmondje. Spuit op de onderkant van koekjes een cirkel van de crèmevulling. Plaats hier bovenop **5 à 6 frambozen**.

Spuit tussen de frambozen kleine dopjes met de crèmevulling. Plaats het koekje bovenop de frambozen.

Spuit bovenop het taartje een klein beetje crèmevulling en druk hier een framboos in.