De ultieme stroopwafeltaart

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Basismix Biscuittaart
8 Stuk(s) Ei
50 ml Water
100 g (gram) Pure chocolade
300 g (gram) Mascarpone
50 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
1 Zakje(s) Nougatine
100 ml Sterke koffie
6 Stuk(s) Stroopwafels
18 Stuk(s) Mini stroopwafels

Keukenspullen

Bakpapier
Mixer met gardes
Spatel
Springvorm Ø18 cm
Broodmes
2 Stuk(s) Spuitzak
Spuitmondjes gevarieerd

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 170°C) en plaats een rooster net onder het midden van de oven.

Leg het bakpapier op de bodem van de springvorm en plaats de rand hierop.

2. Stroopwafeltaart bakken

Doe de **Dr. Oetker Basismix biscuittaart (1 pak)** samen met de **eieren (5 stuks)** en het **water (50 ml)** in een beslagkom.

Meng het geheel met een mixer op de laagste stand door elkaar. Klop het geheel daarna op de hoogste stand in 5 minuten tot een luchtig beslag.

Bak de biscuittaart in 30 tot 40 minuten gaar en goudbruin. Laat de biscuittaart op een rooster afkoelen. Verwijder na 10 minuten de bakvorm, draai de taart om en leg de biscuittaart op een taartrooster om verder af te koelen.

3. Stroopwafelvulling maken

Hak ondertussen de **grote stroopwafels (6 stuks)** en de **pure chocolade (100 g)** fijn.

Scheid van de overgebleven **eieren (3 stuks)** de dooiers van het eiwit. Klop het eiwit met de **suiker (50 g)** in een vetvrije kom stijf, totdat er pieken vormen. Voeg de **mascarpone (300 g)**, de gehakte stroopwafels en de pure chocolade toe en roer voorzichtig om.

Vul een spuitzak met het mascarpone-stroopwafelmengsel en zet weg in de koelkast tot gebruik.

4. Stroopwafeltaart decoreren

Verwarm het **Chocoglazuur (1 zakje)** volgens de aanwijzingen op de verpakking. Dip de onderste helft van de mini stroopwafels in het glazuur en besprenkel een kant van deze helft met de **Nougatine (1 zakje)**. Laat de **mini-stroopwafels (12 stuks)** uitharden in de koelkast.

Snijd de afgekoelde stroopwafeltaart met een broodmes in drie lagen en plaats de onderste laag op een bord.

Besprenkel elke stroopwafeltaartlaag eerst met **sterke koffie (100 ml)** en bestrijk ze daarna met ongeveer de helft van het mascarpone-stroopwafelmengsel.

Spuit het overgebleven mascarpone-stroopwafelmengsel op 4 mini-stroopwafels en druk er voorzichtig een andere mini-stroopwafel op zodat je 4 mini-sandwiches krijgt. Leg de mini-sandwich bovenop de stroopwafeltaart.

Decoreer de onderste rand van de stroopwafeltaart met de resterende mini-stroopwafels. Plak ze met het overgebleven glazuur aan zijkant van de taart.