

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Roze Koeken
140 g (gram) Boter of margarine
75 ml Water
8 tl (theelepels) Chocoladepasta
50 ml Water (kokend)
6 tl (theelepels) Cacaopoeder
1 Stukje(s) Rolfondant (bruin)
1 Stukje(s) Zwart fondant
1 Doosje(s) Dr. Oetker Suikeroogjes

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak (optioneel)

1. Voorbereiden

Zorg dat de boter op kamertemperatuur en zacht is. Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C/ hetelucht 150°C).

2. Koeken bereiden

Klop de **boter of margarine (140 g)** met de mixer in een beslagkom zacht.

Voeg aan de boter de **rozekoekenmix (1 pak)** en **water (75 ml)** toe.

Mix het geheel daarna op de hoogste stand in twee minuten tot een glad beslag.

Verdeel de helft van het beslag over de bodempjes van de bakvormpjes. Het werkt het fijnst met een spuitzak. Verdeel over ieder vormpje een ruime theelepel **chocoladepasta (6 tl)**.

Verdeel de tweede helft van het beslag voorzichtig en gelijkmatig over chocoladepasta.

3. Bakken

Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven en bak de koeken in 25-30 minuten gaar.

De taart zijn gaar als je met je vinger licht op de koek drukt en deze terugveert (let op: is heet). Laat de koeken afkoelen.

4. Versieren - luiaard topping

Vul een waterkoker en breng water aan de kook.

Doe de toppingmix en de **cacaopoeder (6 fl)** in een beslagkom, voeg daar **heet water (50 ml)** aan toe en roer het geheel met een mixer op de laagste stand tot een gladde massa.

Klop het mengsel met de mixer in 2 minuten op de hoogste stand luchtig en laat het 5 minuten rusten. Roer de toppingmassa goed door elkaar (geen puntjes meer zichtbaar) en verdeel dit met een lepel of een spuitzakje over de koeken in de vorm van het gezicht van een luiaard. Deze vorm lijkt op een hartje ♥. Wrijf het glazuur glad met een natte vinger. Zo wordt het mooi glad.

Boetseer van de **zwarte fondant (een stukje)** de neus en rol het mondje (6x). Rol de **bruine fondant (een stukje)** uit en snijdt deze in de gewenste vorm (zie foto). Plak de fondant en de **suikeroogjes (12 stuks)** op de koeken met een klein beetje water of een restje chocoladeglazuur.

Laat de koeken nu nog minimaal 30 minuten staan zodat de glazuur goed aandroogt.