

Vanille taart met cookiedeeg

8 porties



enige ervaring gewenst

● tot 60 Min.

**Ingrediënten:****Voor de bodem:**

Taartvorm 20 cm diameter

1 bereiding voor Bakmix voor Cookies

95 g boter (gesmolten)

Voor de vulling:

8 eidooiers

1 Dr. Oetker Vanillestokje

80 g poedersuiker

2 zakjes Dr. Oetker Bourbon Vanille
Suiker

5 blaadjes Dr. Oetker Gelatine

250 ml melk

200 ml vloeibare room

65 g boter

60 g witte chocolade

- 1 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 160 °C**Heteluchtoven: 180 °C**

- 2 **Cookie-deeg:**

Bereid het cookie-deeg zoals aangegeven op de verpakking. verdeel het deeg over de bodem van de taartvorm. Zorg hierbij voor een opstaande rand van ongeveer 4 cm.

- 3 Bedek het deeg met bakpapier en leg er bakpareltjes op zodat het deeg niet rijst. Bak 15 minuten op 160 °C, haal de bakpareltjes en het bakpapier van de deegbodem en bak opnieuw gedurende 5 minuten (of tot het deeg goudbruin is). Laat afkoelen.

- 4 **Voor de vanillecrème:**

Snijd het vanillestokje in de lengte door en verwijder met een mes de zaadjes.

- 5 Breek de eieren en scheid het eiwit van het eigeel. Voeg de vanillezaadjes, de suiker en de vanillesuiker toe aan de eidooiers en meng het geheel tot een gladde massa.



Dr. Oetker n.v

- 6 Doe de gelatineblaadjes in een met lauw water gevulde kom en laat ze even weken.
- 7 Breng de melk met de vloeibare room aan de kook. Voeg het eidooiermengsel toe en roer tot een dikvloeibare massa. Knijp de gelatine blaadjes uit en voeg ze samen met de boter toe aan de massa. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.
- 8 Smelt de witte chocolade au bain-marie. Haal de cookiedeeg bodem uit de vorm en bestrijk de binnenkant met de gesmolten witte chocolade. Laat afkoelen tot de chocolade hard is geworden.
- 9 Vul de cookie taart met de vanillecrème en laat 3 uur in de koelkast staan.

