

Oreo-taartjes recept

 ± 1 uur

 ± 5 uur

 6 personen



Oreo-koekjes zijn tegenwoordig wel 1 van de meest populaire koekjes. Niet alleen om op te eten, maar ook om zelf thuis allerlei lekkers mee te bakken. Meestal worden er grote taarten met deze koekjes gebakken, zoals deze oreo cheesecake. We hebben er trouwens ook al een keer oreo brownies meegemaakt. Dit keer leek het ons leuk om er eens kleine chique gebakjes mee te maken. En we durven wel te zeggen dat dit ons aardig is gelukt. Kijk dus snel verder voor ons oreo-taartjes recept!

Oreo-taartjes maken

De bodem van deze chique gebakjes maakten wij van oreo-kruimels. Die verkopen wij gewoon kant-en-klaar, dat scheelt al weer een hoop agressie :-). Op de zwarte bodem gaat een heerlijk romige panna cotta (Italiaans voor gekookte room) en daarbovenop een verrukkelijke laag chocolade. Door je vormpjes te bekleden met acetaatfolie komen de gebakjes er mooi strak uit. We werkten ze af met een toefje slagroom en een half Oreo-koekje. Ziet er chique uit toch, dat zwart-wit? En lekker dat ze zijn! Reden genoeg dus om zelf eens deze oreo-taartjes te maken.

Benodigheden uit onze webshop:

- 200 gram Oreo Cookie Crumbles met vulling;
- 400 milliliter + een beetje extra voor de topping slagroom;
- 5 ½ blaadjes gelatine;
- 130 gram suiker;
- 50 gram cacaopoeder;
- 50 gram pure chocoladecallets (Callebaut);
- Spuitzak;
- Spuitmondje;
- 6 metalen taarttringen (5x4,5 cm);
- Acetaatfolie.



Overige benodigdheden:

- 50 gram roomboter;
- 1 vanillestokje;
- 175 milliliter water;
- 3 Oreo koekjes.

Recept

Het maken van de bodem:

1. Knip de acetaatfolie op maat voor elke taartring.
2. Bekleed elke taartring met de acetaatfolie.
3. Smelt de boter in een pannetje.
4. Roer de Oreo Cookie Crumbles door de gesmolten boter heen.
5. Doe het mengsel in de taartringen en druk het goed aan.
6. Zet de taartringen minimaal een uur in de koelkast.

Het maken van de panna cotta:

1. Week de gelatine in een bakje water.
2. Verwarm de slagroom met 50 gram suiker in een pannetje.
3. Doe er het vanillemerg bij en verwarm het pannetje op laag vuur tot het kookpunt.
4. Haal de pan van het vuur af en doe er de uitgeknepen gelatineblaadjes bij.
5. Roer 2,5 gelatineblaadjes door het slagroom-mengsel heen.
6. Laat het mengsel afkoelen totdat je ziet dat het wat dikker wordt.
7. Haal de taartringen uit de koelkast.
8. Schenk de panna cotta voorzichtig op de taartbodems.
9. Zet de taartringen nu minimaal 2 uur terug in de koelkast, zodat de panna cotta kan opstijven.

Het maken van de chocolade laag:

1. Week 3 gelatineblaadjes in een bakje water.
2. Doe 80 gram suiker 175 milliliter water en cacaopoeder in een pannetje en breng dit aan de kook.
3. Haal het pannetje van het vuur af en doe er de pure chocolade.
4. Doe er ook de uitgeknepen gelatineblaadjes bij.
5. Roer alles goed door elkaar heen en schenk het daarna over in een schenkan.
6. Laat het mengsel even afkoelen, zodat het iets dikker wordt.





écht alles om te bakken

7. Schenk het daarna op de panna cotta in de taartringen.
8. Laat de oreo-taartjes nog even 2 uur opstijven in de koelkast.

Het garneren van de oreo-taartjes:

1. Haal de oreo-taartjes uit de taartringen.
2. Spuit op elk taartje een mooie toef slagroom.
3. Breek 3 oreo-koekjes door midden.
4. Zet in elk toefje slagroom een half oreo-koekje.

Het serveren van de oreo-taartjes

Deze taartjes zijn natuurlijk zo ontzettend lekker, maar kun je ook heel goed als dessert serveren. Vind je de taartjes op zich als dessert wat te mager? Serveer er dan een bolletje (oreo) ijs bij en wat chocoladesaus en je komt al een heel eind. De taartjes zijn overigens van zichzelf al behoorlijk machtig, dus je kunt de saus en ijs ook gewoon weglaten als je niet zo'n grote eter bent.

Handige informatie

Het serveren van de oreo-taartjes

Deze taartjes zijn natuurlijk zo ontzettend lekker, maar kun je ook heel goed als dessert serveren. Vind je de taartjes op zich als dessert wat te mager? Serveer er dan een bolletje (oreo) ijs bij en wat chocoladesaus en je komt al een heel eind. De taartjes zijn overigens van zichzelf al behoorlijk machtig, dus je kunt de saus en ijs ook gewoon weglaten als je niet zo'n grote eter bent.

Deel jouw oreo-taartjes met ons!

Ga je zelf met dit recept oreo-taartjes maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw taartjes en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Oreo Cookie Crumbles met Vulling 400g (Art.nr.: VD35180)
- 1 x Schlagfix Plantaardige Slagroom Ongezoet 200ml (Art.nr.: 300001)
- 1 x Dr. Oetker Bladgelatine Helder 23g (14 blaadjes) (Art.nr.: D131105)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)
- 1 x BrandNewCake Acetaatfolie rol 5,5 cm x 100 m (Art.nr.: BNC00302)
- 1 x Taartring Ø 5 x 4,5 cm (Art.nr.: L6022)

