

Oreo toetje recept

 ± 1 uur

 4 personen



Ben jij ook zo fan van die heerlijke toetjes? Dan zijn deze Oreo toetjes echt wat voor jou! Deze heerlijke lekkernijen zijn perfect te serveren als dessert, maar ze zijn ook echt verrukkelijk als tussendoortje bij een kopje koffie of thee! Heb jij binnenkort een traktatie nodig? Dan is het ontzettend leuk om deze desserts te maken en uit te delen. Dankzij het kleine formaat kan dat namelijk prima. Het leuke aan deze toetjes is dat ze heel eenvoudig te maken zijn en ook nog eens super lekker smaken. Win-win noemen we dat! Ben je benieuwd naar hoe je zelf dit nagerecht kunt maken? Lees dan snel verder voor ons Oreo toetje recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- Oreo Cookie Crumbles met Vulling;
- 150 gram poedersuiker;
- 250 milliliter slagroom;
- 1 zakje Klop-Fix;
- 8 gram Vanillesuiker;
- BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40 cm Groen;
- Spuitmondje gekarteld 8 Tands RVS 13mm.

Overige benodigdheden:

- 150 gram ongezouten roomboter;
- 200 gram roomkaas;
- 1 rol Oreo koekjes;
- 1 eetlepel kristalsuiker;
- 4 glaasjes;
- Foodprocessor of hakmolen.





Recept

1. Maal de Oreo koekjes fijn in een hakmolen of foodprocessor.
2. Mix de boter, poedersuiker en de vanille-extract door elkaar heen.
3. Voeg de roomkaas hier aan toe en mix dit tot een romige crème.
4. Meng de fijngemalen oreo koekjes door het beslag heen.
5. Klop de slagroom, Klop-Fix en de vanillesuiker in een andere beslagkom op.
6. Leg een bodempje Oreo Cookie Crumbles met vulling in de glazen.
7. Bevestig het spuitmondje aan de spuitzak.
8. Doe de oreo crème in de spuitzak.
9. Spuit hiermee een laagje crème bovenop de Oreo Crumbles.
10. Herhaal deze stappen, totdat de glaasjes goed gevuld zijn.
11. Eindig met een laagje Oreo Cookie Crumbles.
12. Spuit boven op de Crumbles een toefje slagroom. **Tip!** Maak het Oreo toetje af door de slagroomtoef te garneren met de Oreo Cookie Crumbles en een Oreo koekje.

Handige informatie

Bekijk ook zeker onze andere toetjes recepten!

Ben jij na het maken van deze Oreo toetjes helemaal fan geworden van deze lekkernij? Dan hebben wij goed nieuws voor jou! Wij hebben namelijk nog een aantal andere recepten waarmee je verrukkelijke toetjes kunt maken. Zoals: [Kruidcake toetje](#), [toetjes voor Valentijnsdag](#), [irish coffee toetjes](#) en nog veel meer. Neem dus zeker een kijkje bij onze [andere toetjes recepten](#). Deze lekkernijen zijn perfect om als dessert te serveren, maar je kunt ze ook heel goed serveren als traktatie of tussendoortje.

Hoe kun je de Oreo toetjes het beste bewaren?

Met dit recept maak je 4 Oreo toetjes. Komen de toetjes niet allemaal in 1 keer op? Of wil ze graag van tevoren maken? Dan vind je het vast fijn om te lezen dat je de desserts heel goed een poosje kunt bewaren. In de koelkast blijft dit nagerecht ongeveer 2 dagen lekker.

Tip! Garneer de slagroomtoef pas vlak voor het serveren. Zo blijven de Oreo Cookie Crumbles het lekkerst.

Maak het Oreo toetje met je eigen gemaakte Oreo koekjes!

Oreo koekjes zijn wereldwijd wel 1 van de populairste koekjes te noemen. Wist je al dat je deze heerlijke koekjes heel goed thuis kunt maken? In ons [Oreo koekjes recept](#) vertellen we stap voor stap hoe je dat kunt doen. Als je



jouw zelfgemaakte Oreo koekjes gebruikt voor het maken van bovenstaand toetje, wordt het toetje nog lekkerder!

Laat jouw zelfgemaakte Oreo toetjes aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept ook heerlijke Oreo toetjes maken? Deel dan het resultaat met ons op Instagram! Wij zijn namelijk heel erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw toetjes en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw creaties 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 Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 2 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 x Spuitmondje gekarteld 8 Tands RVS 13mm (Art.nr.: 482410)
- 1 x Dr. Oetker Vanillesuiker 80g (10x8g) (Art.nr.: D100315)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)

