



Desserten

Overige

Koekjestaart met petit beurre

Voor 6 personen.

Ingrediënten

180 gram ongezouten boter (op kamertemperatuur)

100 milliliters koffie (sterke, afgekoeld)

300 gram poedersuiker (gezeefd)

400 gram petit beurre koekjes

1 eetlepel vanille-extract

2 eetlepels melk

hagelslag

Bereidingswijze

Klop de boter romig. Voeg in delen de bloedsuiker toe. Giet er de melk en het vanille extract bij en klop verder tot een glad mengsel.

Schik een laag van 12 koekjes op een rooster. Besmeer deze met een dun laagje boterroom.

Doop 12 koekjes heel even in de koffie en maak weer een laag. Ga zo door tot alle koekjes op zijn en besmeer de bovenkant en de randen van de taart met de boterroom.

Bestrooi de taart langs alle kanten met hagelslag en zet nog 1 uur in de koelkast om op te stijven.

