



Desserten

Feestgateau petit-beurretaart met pindakaas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

250 gram roomboter (op kamertemperatuur)
4 Ferrero Rocher (waarvan 2 doormidden gesneden)
1 pak petit beurre koekjes
500 milliliters halfvolle melk
100 gram pindakaas
75 gram poedersuiker
1 handvol frambozen
100 gram hagelslag
2 bananen

Bereidingswijze

Mix de boter, pindakaas en bloedsuiker tot een crèmig geheel.

Leg een rechthoek van 3 koekjes op 2 op een plateau en besmeer deze met een laagje van de crème.

Dompel vervolgens 6 koekjes in de melk en leg ze op de vorige, gevolgd door opnieuw een laagje crème.

Herhaal het proces tot de koekjes en crème op zijn, maar zorg dat je afsluit met een crèmelaag.

Bedek deze met banaan, frambozen en Ferrero Rochers.

Vul de witte ruimtes tussen het fruit op met hagelslag en prik vuurwerkstokjes in de taart die je voor het serveren doet branden.

Keukenbenodigdheden

Mixer

