

Gastouder

Heel inZicht bakt!

Nieuwjaarsbijeenkomst



Winnaar Nieuwjaarsbijeenkomst

Heel inzicht bakt! De Bokkepootjestaart:



Ingrediënten:

200 gr bastognekoeken
100 gr roomboter
1 pakje Dr. Oetker kloppudding vanille
600 ml slagroom
100 ml melk
3 zakjes klopfix
2,5 pak bokkepootjes



De bodem van de springvorm bedekken met bakpapier. De zijkanten invetten met boter en de zijkanten met stroken bakpapier bekleden (blijft plakken door de boter)

Bodem:

Vermaal de bastognekoeken
Smelt de boter in de pan en roer de koekkrumels er door heen.
Schep in de springvorm, verdeel en druk het mengsel aan tot stevige bodem.
Daarna laten opstijven in de koelkast.

Halveer de bokkepootjes door ze met een mesje door de crème te snijden. Hou de gebroken stukjes apart.

Vulling:

Doe de melk, slagroom, klopfix en puddingpoeder in een beslagkom en mix dit tot een stevige crème.

Opmaak:

Zet tegen de rand van de bakvorm halve bokkepootjes. (Door het bakpapier tegen de rand kun je als de taart opgesteven is de springvorm losmaken zonder de taart te beschadigen).

Smeer dan 1/3 van de crème over de bodem uit.

Leg hier op een laagje halve bokkepootjes.

Daarna weer een crèmelaagje en nog een laag bokkepootjes.

Verdeel de rest van de crème over de taart en strooi daarover de gebroken stukjes bokkepootjes of snij daarvoor een aantal bokkepootjes in stukjes.

Laat de taart minimaal 3 uur opstijven in de koelkast.