

PETIT BEURRE TAART

Benodigdheden : voor **4** personen

1	pak	Petit beurre koekjes
300	gram	Boter op kamertemperatuur
250	gram	Bloemsuiker
2	zakjes	Vanillesuiker
1	st	Eierdooier
1	snufje	Zout
3	dl	Zeer sterke koffie - afgekoeld Chocoladekorrels en cacaopoeder

Bereidingstijd: 25 minuten

Werkwijze :

Begin met 3 dl **zéér** sterke koffie te maken en laat afkoelen.

Doe 300 gram echte boter op kamertemperatuur, 2 zakjes vanillesuiker, 1 eierdooier en 250 gram bloemsuiker in een grote kom en klop dit luchtig op.

Mag met een mixer (+- 5 minuten)

Neem een plankje, of plank alnaargelang je individuele taartjes wil maken of een grote?

Bedek de plank met alu-folie.

Plak eerst een koekje op de bodem.

Doe de crème in een spuitzak of smeer hem uit met een mes.

Bedek dat eerste koekje (of eerste koekjes) met een dun laagje botermengsel.

Doop de volgende koekjes eerst **kort** in de koffie, leg op de crème, besmeer met crème en herhaal tot alles op is.

Zorg er voor dat je wat crème op het bovenste koekje kan smeren.

Werk af het hagelslag, chocoladekorrels en/of cacaopoeder.

=====