

Ingrediënten voor 8 personen

*2 pakjes bokkepoten *2 pakjes slagroom 200 gr stuk *1 zakje slagroomversteviger *1 pakje saroma vanille pudding *200 ml melk *3a4 eetlepels advocaat(hoeft niet zonder smaakt ook lekker)

Tijd: 10-20 minuten
Keuken: Nederlands
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Tussendoortje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Bokkepootjestaart

Een lekkere taart die snel en gemakkelijk te bereiden is.

Hulpmiddelen

Mixer Springvorm

Vorbereiding

Zet alle ingrediënten klaar en halveer de bokkepootjes

Bereidingswijze

De bokkepoten over de lengte doormidden snijden. De helft van de bokkepoten over de bodem van de springvorm verdelen.(als bodem van de taart) De slagroom met de slagroomversteviger stijf kloppen. De vanillesaromapudding bereiden zoals op het pakje staat.(je moet de saroma door de (200 ml) koude melk kloppen) De vanillepudding met de (advocaat) door de slagroom kloppen. De helft van het mengsel over de bokkepoten verdelen. De andere helft van de bokkepoten als tussenlaag hierover verdelen. De overige helft van het mengsel over de bokkepotentussenlaag uitsmeren. Eventueel overgebleven bokkepoten verkrumelen en samen met de kruimels uit het pakje over de taart verdelen. De taart een paar uur in de koelkast laten opstijven.

Serveertips

Lekker bij de koffie.