

## Ingrediënten

4 eieren 3el suiker 3 1/2 pakje  
vanillesuiker 1/4 l melk 9  
klappers/ andere koeken  
rhum/amarett/fondant chocolade/  
advocaat/...

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Belgisch

**Smaak:** Zoet

**Gang:** Nagerecht

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## ijstaart

Lekker dessert

## Hulpmiddelen

Keukenrobot springvorm foliopapier

## Vorbereiding

De klappers kruimelen foliopapier in de springvorm doen

## Bereidingswijze

De suiker, eieren, klopklop, vanillesuiker en melk een voor een in de keukenrobot doen en laten mengen eventueel kan je gesmolten fondant chocolade of advocaat toevoegen voor een andere smaak laagje klappers op de bodem strooien, eventueel besprenkelen met amaretto of rhum. Afwisselend een laag deeg, kruimels, deeg, kruimels toevoegen en eindigen met deeg. de taart in de diepvries zetten. Na 24u. de taart volledig bedekken met aluminiumfolie op uitdrogen te voorkomen.

## Serveertips

Je kan de taart naar believen versieren met fruit of andere taartversiering. Voor een kinderfeestje kan je het versieren met m&m's of ander snoep.