

Ingrediënten

250 gram roomboter of zoutloze margarine 250 gram koude kookpudding

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

boter-creme voor taart

Hulpmiddelen

Zeef

Vorbereiding

Pudding koken en af laten koelen

Bereidingswijze

Boter zacht laten worden (niet smelten) en GOED luchtig opkloppen. koude pudding door een zeef wrijven, dit dan bij de luchtige boter, en het geheel mooi glad roeren suiker naar smaak. dit in een spuitzak doen en de taart aan kleden

Serveertips

Wil men een smaakje aan de creme geven witte-creme met marasquin envanile mokka-creme met rum en oploskoffie hazelnoot-creme met cognac en nutella chocolade-creme met kirch en chocolade