

Advocaattaart met bokkenpootjes

- 200 gr bokkenpootjes
- Cake
- 2 potten kant en klare slagroom á 500 ml
- 125 ml **Beukenneutje Advocaat naturel**
- Vierkante vorm (± 25x25 cm)

Bereidingswijze

Bedek de vierkante vorm met plastic folie zodat de taart na bereiding makkelijk uit de vorm is te halen. Daarna de plakken cake er op leggen.

Op de plakken cake een laag slagroom en dan een laag gehalveerde bokkenpootjes.

Vervolgens weer een laag slagroom en weer een laag gehalveerde bokkenpootjes.

Dan een laag slagroom met daar doorheen de advocaat gemengd.

Daarna bestrooien met kruimels van de bokkenpootjes.

Het geheel ± 24 uur in de koelkast laten opstijven.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

