

## Advocaattaartje

- Voor het biscuitdeeg:  
4 eieren  
120 gr kristalsuiker  
Beetje vanille essence  
120 gram bloem  
Snuf zout
- Voor de botercrème:  
250 gr zachte roomboter  
300 gr poedersuiker  
100-150 ml advocaat van Bijzondere Smaken, afhankelijk van hoe sterk u de smaak wilt.
- Vullingen:  
500 ml slagroom  
2 zakjes klop en fix
- Garnering:  
Frambozen Confiture Bijzondere Smaken  
Diepvries of liefst verse frambozen  
Hagelslag  
Chocolaatjes

### Bereidingswijze

Bekleed de vorm met bakpapier.

Voor het biscuit:

Klop de eieren met de suiker 10 -15 min. romig en luchtig.

Tijdens het draaien de vanille essence toevoegen.

Zeef de bloem er in 2 keer boven en SPATEL het er rustig doorheen. Denk goed om de bodem, want daar blijft nog wel eens wat bloem liggen dus ga telkens rustig over de bodem en neem alle bloem mee tijdens het spatelen. Bak de taart 20-25 min. op 175 graden.

Vullingen:

Klop ondertussen de slagroom met de klop en fix en wat suiker stijf en zet dit in de koelkast.

Botercrème:

Draai, terwijl de taart in de oven staat, de boter luchtig en voeg daar 300 gram poedersuiker bij. Dit duurt ca.10 min. Voeg als laatste de advocaat naar smaak toe.



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**



**Bereidingswijze:**

Laat de taart voordat je hem bekleed goed afkoelen !

Ik leg de taart altijd als deze is afgekoeld 10 min. in de vriezer zodat deze goed te snijden is.

Snij de taart in 3 lagen.

Beleg laag 1 met de Frambozen Confiture.

Leg laag 2 er op en smeer hier de slagroom en framboosjes overheen. Let op !! Houdt wat slagroom achter voor de garnering.

Leg als laatste laag 3 er op.

Besmeer de gehele taart met de botercrème en bedruk de zijden met de hagelslag.

Laat dit een half uur opstijven in de koelkast en garneer de taart daarna met de overgebleven slagroom, de chocolaatjes en de advocaat.



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

