



RECEPT BOKKENPOOTJES TAART voor echte wandelaars !

Bokkenpootjes zijn beroemde koekjes die we allemaal wel eens hebben gegeten. Je kan er ook een heerlijke taart van maken. Heel simpel en heel snel klaar.

Wat heb je nodig:

- 400 ml slagroom
- 1 zakje klopfix
- 1 zakje vanillesuiker
- Dr. Oetker Kloppudding vanille
- 200 ml melk
- bakpapier
- 2 pakken bokkenpootjes

Bedek de bodem van een springvorm met bakpapier.

Doe het pakje Dr. Oetker Kloppudding met 200 ml melk in een kom en klopt dit ongeveer 1 minuut op de middelste stand van de mixer.

Je krijgt dat een dikke pudding. Zet deze in de koelkast.

Klop de slagroom met de vanillesuiker en klopfix tot stevige slagroom.

Zorg dat je niet te lang door klopt, dan wordt het boter.

Meng daarna met een garde de pudding en de slagroom door elkaar.

Net zolang totdat alles goed vermengd is. Zet dit daarna weer in de koelkast.

Snij de bokkenpootjes doormidden en leg ze op de bodem, zodat deze helemaal bedekt is.

Doe er daarna een laag slagroompudding over. Gebruik de helft van het mengsel.

Daarna weer een laag bokkenpootjes.

Daarna de rest van de slagroompudding en verkrumel wat bokkenpootjes over de bovenkant.

Zet hem daarna minimaal 2 uur in de koelkast voor je hem serveert.

(p.s. je kunt ook nog een beetje advocaat door het slagroom-pudding mengsel doen).

SMAKELIJK !

<http://www.wsveurekavzw.be/recepten.php>