

# Bokkenpootjes taart

## Benodigdheden:

- 1 pak bokkenpootjes
- 500 ml verse slagroom (ongeklopt)
- 2 zakjes klopfix
- 2 zakjes vanillesuiker
- 1 (hotel)cake
- Advocaat of lemon curd, banketbakkersroom, jam  
(is voor 10 lepelgebakjes of 1 ronde taart van 26 cm)

## Bereidingswijze

- Snijd de cake in plakjes (zelf snijd ik de cake in dunne plakjes) en leg deze op de bodem. Het is een beetje passen en meten dus je kan ook wat plakjes cake in kleinere stukjes snijden zodat de hele bodem bedekt is. (ik had nu uit 1 plak cake 4 lepelgebakjes gehaald.
- Daarna klopt je de slagroom op met de zakjes klopfix en de vanillesuiker. Klop de slagroom totdat deze helemaal stijf is.
- Smeer de cakebodem in met een dun laagje slagroom, dat is ongeveer de helft van de slagroom. (tip: gebruik spuitzak, worden de randjes niet snel vies 😊)
- Daarna een laagje advocaat, smeer dit uit met een lepel.
- Daarna een laagje bokkenpootjes. Je kan of hele bokkenpootjes op de slagroom leggen of gehalveerde bokkenpootjes, wat ik zelf heb gedaan. (tip: voor lepelgebakjes kan je ook de bokkenpootjes verkrummelen dan krijg je leuke laagjes in je lepelgebakje)
- Daarna doe je weer een laag slagroom en dan een schep advocaat erop.
- En als laatste verkrummel je een paar bokkenpootjes.
- Kan je het nog eventueel versieren met een leuk chocolaatje of hagelslag net wat je leuk vindt.
- Zet daarna de bokkenpootjestaart voor minimaal 1 uur in de koelkast. Eet smakelijk!

Tip: je kan ook de advocaat vervangen door banketbakkers room of een laagje jam.

Heb je nog meer tips of andere ideeën nodig? Vraag gerust!

