



Petit-beurretaart



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

40 petit beurrekoekjes
4 speculaaskoekjes
200 gram chocopasta (smeerbaar)
200 gram boter (op kamertemperatuur)
3 eetlepels bloedsuiker
3 eetlepels hagelslag
1 koffielepel kaneelpoeder

Bereidingswijze

- 1.** Doe de speculaaskoekjes in een plastic zakje en rol er met een deegrol of fles over tot ze verkruimeld zijn.
- 2.** Roer de bloedsuiker en kaneel door de malse boter.
- 3.** Leg 8 petit beurrekoekjes op een schaal. Besmeer met een laagje boter.
- 4.** Leg er een laag koekjes op en besmeer met de chocopasta.
- 5.** Leg er terug een laag koekjes op en besmeer met de boter.
- 6.** Smeer chocopasta op de volgende laag koekjes.
- 7.** Eindig met een laag koekjes.
- 8.** Besmeer de zijkanten met de boter en druk de speculaaskruimels ertegen aan.
- 9.** Garneer de bovenzijde met de rest van de boter en de chocopasta. Bestrooi met de hagelslag.
- 10.** Laat rusten in de koelkast.