

Koekjestaart van Jackie Groenen

Gebak – 6 pers. – 40 min.

Ingrediënten

250 g boter
100 g poedersuiker
1 zakje vanillesuiker
Koffie
Water
1 pak thee biscuits
Chocoladehagel

Bereidingswijze

Meng de boter samen met wat van de poedersuiker en het zakje vanillesuiker tot een smeùige massa (voeg de poedersuiker maar geleidelijk toe). Doe daarna wat afgekoelde koffie onder het mengsel. Je kan er koffie en poedersuiker bijvoegen tot je de gewenste smaak hebt (crème au beurre). Leg nu op een plank 2 rijen van 3 koekjes naast elkaar. Doe hier wat water op met een lepeltje, zodat deze zacht worden. Daarna smeer je er een laag crème au beurre op. Leg terug een laag koekjes, maar dompel deze eerst onder in een kommetje water. Daarna smeer je terug een laag crème au beurre. Zo wissel je af tot je taart de gewenste hoogte heeft en eindig je met een laag crème au beurre. Je kan dan ook de zijkanten afwerken en eventueel de taart versieren met chocolade hagel. Voor liefhebbers van rabarberconfituur kan je enkele lagen crème au beurre vervangen door de confituur.