

Bokkepootjes taart

Een romige, no-bake taart met zachte lagen van vanille, luchtige slagroom en knapperige bokkepoten. Klassiek, feestelijk en altijd een succes op tafel.

Ingrediënten:

- 2 pakjes bokkepoten
- 2 pakjes slagroom (200 ml per pakje)
- 1 zakje slagroomversteviger
- 1 pakje Saroma vanillepudding
- 200 ml koude melk
- 3–4 el advocaat

Bereiding:

1. **Bodem maken**
Snijd de bokkepoten over de lengte doormidden.
Verdeel de helft van de bokkepoten over de bodem van een springvorm en druk ze licht aan — dit vormt de bodem van de taart.
2. **Room & pudding bereiden**
Klop de slagroom samen met de slagroomversteviger stijf.
Bereid de vanille Saroma pudding door het poeder met 200 ml koude melk glad te kloppen volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. **Romig mengsel maken**
Klop de vanillepudding samen met de advocaat door de slagroom tot een luchtig en romig geheel.
4. **Taart opbouwen**
Verdeel de helft van het roommengsel over de bokkepotenbodem.
Leg hier de overige bokkepoten als tussenlaag bovenop.
Strijk vervolgens de rest van het roommengsel gelijkmatig over de bokkepoten.
5. **Afwerken**
Verkruiemel eventueel overgebleven bokkepoten en strooi deze, samen met de kruimels uit het pakje, over de bovenkant van de taart.
6. **Opstijven**
Zet de taart een paar uur in de koelkast zodat hij mooi kan opstijven en goed snijdbaar wordt.



Eet smakelijk!

