

Petit-beurretaart

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

40 petit beurrekoekjes
4 speculaaskoekjes
200 gram chocopasta (smeerbaar)
200 gram boter (op kamertemperatuur)
3 eetlepels bloemsuiker
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 bloemsuiker 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.**