

Ingrediënten

Benodigheden

een ovenschaal,
een keukenmachine met klopper, een garde,
een snijplank, aluminiumfolie

Ingrediënten

| | |
|--------------|---------------------|
| | verse koffie |
| een scheutje | cognac |
| 250 g | bloedsuiker |
| 2 | eieren |
| | oploskoffie |
| 300 g | malse boter |
| 1 pak | petit-beurrekoekjes |
| | hagelslag |



4 personen

45 minuten (+ 1 uur afkoelen)

Recept

- 1 Laat de boter op kamertemperatuur komen.
- 2 Bekleed een stevige snijplank met aluminiumfolie. Hierop "metsel" je straks de petit-beurretaart.
- 3 verse koffie, een scheutjecognac
Zet een grote tas koffie. Laat de koffie afkoelen in een ovenschaal of ruime mengschaal. Giet er een scheutje cognac bij.

De crème au beurre

- 4 250 g bloedsuiker, 2 eieren
Doe de bloedsuiker en de eieren in de mengkom van de keukenmachine. Klop beide ingrediënten los.
- 5 oploskoffie
Zet een klein kopje extrasterke koffie. Gebruik hiervoor oploskoffie.
- 6 300 g malse boter
Snijd de malse boter in blokjes. Klop de boter beetje bij beetje door het eier-suikermengsel.
- 7 Giet er een lepel van de sterke koffie bij.
- 8 Laat goed doorkloppen tot je een gladde boterroom krijgt.

De taart

- 9 1 pak petit-beurrekoekjes
Neem de plank met aluminiumfolie erbij. Leg eerst een laag droge koekjes voor een krokante bodem. Smeer hierop een laagje crème au beurre.
- 10 Bouw vervolgens opnieuw een laag met koekjes, maar dip ze eerst in de ovenschaal met afgekoelde koffie. Smeer er weer een laag boterroom op. Herhaal deze stappen tot je een mooie gestapelde taart hebt.
- 11 hagelslag
Bestrijk de taart ook aan de zijkanten met het botermengsel. Werk de taart volledig af met hagelslag.
- 12 Laat de petit-beurretaart een uurtje rusten in de koelkast.

Bron



<https://dagelijksekost.een.be/gerechten/petit-beurretaart>

Info Martine Lycke 25/09/2019

Gemaakt voor het Liefje van Jolien Colle

Koffie maken vooraf en laten afkoelen

300 g boter afwegen en kwasië op kamertemperatuur laten komen

1 el instant koffie + wat water

250 g bloemsuiker

2 eieren

Opkloppen

300 g boter

1 el koffie extract

Goed opkloppen met Kitchen Aid en met de slagroomklopper

Vleesplank omwikkelen met alu-folie

1^{ste} rij petit-beurre niet in koffie drinken !

3 x 4

Boter

Koekje in koffie

4 petit-beurrekes hoog

Dan nog es boter

En afwerken met muizekes

Goed koud zetten, mag zelf 2 dagen vooraf

Foto

