

Bokkepootjes ijstaart

Ingrediënten voor 8 personen:

- 1 blik gecondenseerde melk (verkrijgbaar bij o.a. Jumbo en AH)
- 500 ml slagroom
- 300 gr bokkepootjes
- 150 gr chocoladekoekjes (digestive biscuit)
- 80 gr roomboter (gesmolten)



Optioneel

- advocaat (als garnering)

Materiaal

- springvorm 23 cm (ingevet met boter) of plastic diepvriesbak

Zo maak je het

1. Vet de bodem en rand van de bakvorm of bak in of bekleed met bakpapier.
2. Stop de koekjes in een plastic zakje en knijp de chocoladekoekjes fijn (of gebruik Hak hakmolentje van de staafmixer). Voeg de gesmolten roomboter toe en mix het door elkaar. Verdeel het mengsel over de bodem van de springvorm of bak. Druk de koekbodem met de achterkant van een lepel goed aan. Zet de vorm +/- 15 minuten in de koelkast.
3. Hak de bokkepootjes in grove stukken met een mes en bewaar enkele grote stukken voor de garnering
4. Mix de slagroom en de gecondenseerde melk tot zachte pieken. Spatel de stukjes bokkepoot door de vulling. Houd wel iets over voor de garnering. Giet de vulling op de koekbodem.
5. Laat de ijstaart voor zo'n 5 uur in de vriezer opstijven.
6. Haal de ijstaart een halfuur voor het serveren uit de vriezer. Garneer de taart met de resterende stukjes bokkepoot.
7. Mocht je nog een fles advocaat hebben: dit is een perfecte garnering voor deze bokkepootjes ijstaart.