

# PEPERNOTENTAART

## Je hebt nodig:

- 1 ronde cake (gebruik je favoriete recept of cakemix)
- 300 gram roomboter
- vanillepeul
- 250 gram poedersuiker
- 4 eetlepels bloem
- 400 ml melk
- pepernoten

## En zo maak je de pepernotentaart:

-Snijdt de cake in lagen. Gebruik hiervoor een speciale lagensnijder of een draadje. Of bak de cake in meerdere lagen. Handig als je meerdere bakblikken in dezelfde maat hebt.

-Giet de melk in een pannetje en verwarm dit. Roer er met een garde de bloem door en het merg van de vanillepeul. Blijf roeren, terwijl het pannetje op een laag vuur staat. Dit wordt de basis voor de crème. De basis is goed als je een cocktailprikker in het mengsel zet en deze blijft staan. Laat de basis volledig afkoelen.

-Klop de roomboter los met een mixer met garde. Voeg hieraan de poedersuiker toe en klop weer door. Voeg de afgekoelde basis toe aan de boter/suiker en klop 1 minuut op de hoogste stand en daarna 5 minuten op een gemiddelde stand. In eerste instantie lijkt de crème te schiften, maar dan heb je nog niet lang genoeg geklopt.

-Bouw de taart op. Smeer wat crème tussen de lagen en smeer de taart daarna met de crème af.

-Versier de taart met pepernoten.

**Ook lekker:** gebruik de crème alleen voor de buitenkant van de taart en vul de taart met chocolade of Speculoos (speculaas pasta).

**En ook lekker:** stamp of maal de pepernoten fijn en maak er een kruimelbodem van voor een kwarktaart.

