

## **Javanais (Petit beurre taart)**

### **Ingrediënten (voor 4 personen):**

- 250 g boter in 'pommade' (zeer zacht en smeug)
- 4 eetlepels bloedsuiker
- Koude koffie
- Petit-beurrekoekjes
- Hagelslag

### **Bereiding:**

- Klop de boter samen met de bloedsuiker tot een goed mengsel.
- Leg eerst een laag droge petit-beurrekoekjes op de taart zodat je een goede basis hebt.
- Smeer er dan een laagje van het suikerbotermengsel op.
- Als je er een koffiesmaak wil aan toevoegen, dan moet je voor de volgende lagen de koekjes eventjes in koude koffie laten rusten.
- Vervolgens leg je telkens een laagje koekjes en daarboven een laagje van het suikerbotermengsel.
- Werk af met een laagje hagelslag als versiering.
- Laat de taart minstens 1 uur opstijven in de koelkast