

SNELLE TAARTBODEM



Vorbereiding : 20 min - **Rusttijd :** 2 uur - **Koken :** 1 uur 05 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 6 PERSONEN

- 200 gram (tarwe) biscuitjes - 120 gram gesmolten boter

1. Doe de biscuitjes in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 40 seconden/snelheid 13 (zonder verwarmen). Schep het kruimelmengsel even om en schakel het programma nogmaals 30 seconden in. Voeg tijdens het draaien van de machine de gesmolten boter via de opening in de deksel toe.

2. Bekleed een springvorm van 26 cm doorsnede met bakpapier. Druk het deeg uit op de bodem en druk het aan met de onderzijde van een glas. Zet de bodem een uur koud weg. De bodem kan ongebakken gegeten worden, maar wilt u een knapperiger korst, bak de bodem dan 15 minuten op 175 °C

Cook Expert ■