**Advokaatijstaart**

room  
bloemsuiker  
vanillesuiker

**mascarpone**  
**advokaat**  
**amandelschilfers**  
**cacaopoeder**  
**Brugse kletskoppen**

**De taartbodem.** Neem een taartspringvorm van de gewenste diameter, bijvoorbeeld 25 cm. Bedek de bodemplaat met bakpapier en klik de rand vast.

Je kan nu de bodemplaat bedekken met een laag lange vingers of fijngestampte macarons. Maar je kan de vulling ook direct aanbrengen op de bodemplaat. In dat geval gebruik je best andere folie dan papier als bodembedekker.

**De vulling.** Klop in een kom 25 cl slagroom stijf. Meng 3 eetlepels bloemsuiker en 2 eetlepels vanillesuiker met 500 g mascarpone en 35 cl advocaat. Klop de massa met een garde tot een homogeen geheel, zonder klonters.

**De opbouw.** Knip uit een blad bakpapier een strook van een vijftal centimeter breed en even lang als de omtrek van de springvorm. Steek het papier langs de rand. Vul de taartvorm met de vulling. Strijk de bovenkant mooi glad en breng met een borsteltje een deklaag aan met advokaat. Knip het bakpapier gelijk met de bovenkant van de taartvorm en dek die af met folie. Laat de taart een nachtje opstijven in de diepvries.

**De afwerking.** Neem de vorm uit de diepvries en kleef langs de rand Brugse kletskopjes en spuit bovenop een ring van toefjes slagroom. Garneer naar eigen fantasie, zoals hier met geroosterde amandelschilfers en cacaopoeder.