**Recept van Dranktaart**

**Ingrediënten:**0,4 l slagroom,

250 gr. boter (roomboter of plantenmargarine - ongezouten)  
50 gr. witte basterdsuiker,  
3 zakjes vanillesuiker,  
4 eidooiers,

2 borrelglaasjes likeur (bv:Grand-marnier, Peachtree, Amaretto,  
 Malibu(vind ik het lekkerst) wat er maar in huis is)  
  
2 pakken lange vingers,  
geschaafde amandelen.

**Bereiding**:  
Klop de slagroom stijf zonder suiker en plaats het niet in de koelkast.

Boter(uit de koelkast), suiker, vanillesuiker en eidooiers mixen tot het een lichtere kleur krijgt, ong. 15 tot 20 minuten.

De ongezoete slagroom voorzichtig door het botermengsel spatelen:  
eerst 1 grote schep, dan nog één, etc.  
 Let op: bij te groot temperatuurverschil kan het gaan schiften.

De springvorm bedekken met een laag in de likeur gewentelde lange vingers (niet te droog en ook niet te nat)  
Daarover de helft van de crèmemassa uitsmeren.  
Nog een zelfde laag lange vingers en daarop de rest van de crème.

Minstens een paar uur in de koelkast laten stijven. Maar 1 of 2 dagen later smaakt de taart nog beter. Ook uit de vriezer is hij heel lekker.

Als laatste de amandelen in een koekenpan licht branden en laten afkoelen.

Voor het garneren eerst de taart in stukken snijden en daarna bestrooien met  
gebrande geschaafde amandelen.  
  
Eet smakelijk en hartelijke groeten van Ina ter Haar.