**Recept van Puddingtaart**

**Ingrediënten:**

0,6 l. slagroom,
1 pakje dr. Oetker kloppudding (karamel is het lekkerst),
1 theeglas melk,
1 pak sneeuwwafels,
1 pak bastognekoeken,
beetje suiker.

**Bereiding:**

De bodem van een taartblik bedekken met 6 Brusselse wafels.
De zesde snij je kruislings door, om de hoekjes mee te vullen.

In een beslagkom roer je de kloppudding glad met de melk.

De slagroom (en een beetje suiker) erbij doen en mixen tot het mengsel stevig is geworden.

De helft van dit mengsel op de sneeuwwafels leggen.

Dan een laag bastognekoeken

Daarover de rest van het mengsel gladstrijken.

Laten opstijven in de koelkast.

Na het snijden versieren naar behoefte of fantasie.

Eet smakelijk en hartelijke groeten van Ina ter Haar.