



Gâteau basque met banketbakkersroom

Een traditionele Baskische taart met een boterig, zanderig deeg rond een hart van gladde vanilleroom. Goudbruin gebakken en heerlijk bij de koffie.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	40'	8	Dessert

Ingrediënten

- 300 gr bloem
- 150 gr zachte boter
- 150 gr suiker
- 3 stuks eieren
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 snuf zout

1 zakje vanillesuiker
40 cl melk
50 gr suiker voor de room
30 gr bloem voor de room
2 stuks eierdooiers
1 stuks vanillestok

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de banketbakkersroom door de melk met het merg van de vanillestok te verwarmen.
- 2.** Klop de eierdooiers los met de suiker en de bloem en giet er al roerend de warme melk bij.
- 3.** Verwarm het geheel al roerend tot een dikke room en laat volledig afkoelen onder folie.
- 4.** Maak het deeg door de zachte boter met de suiker en vanillesuiker romig te kloppen.
- 5.** Voeg de eieren toe en meng er de bloem, het bakpoeder en een snuf zout door tot een soepel deeg, laat 30 minuten rusten in de koelkast.
- 6.** Verwarm de oven voor op 180 graden en bekleed een ingevette springvorm met twee derde van het deeg.
- 7.** Verdeel de afgekoelde room over de bodem en dek af met de rest van het deeg tot een gesloten taart.
- 8.** Bestrijk de bovenkant met wat losgeklopt ei, trek er een ruitpatroon in en bak 40 minuten tot goudbruin.
- 9.** Laat volledig afkoelen voor je aansnijdt.