



Portugese custardtaart in grote vorm

Een romige custardtaart met kaneel en citroen in een krokante bodem, geïnspireerd op de klassieke pastel de nata maar als deelbare taart.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	35'	8	Dessert

Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg
- 500 ml melk
- 5 stuks eierdooiers
- 150 gr suiker
- 40 gr maïzena
- 1 stuk vanillestok
- 1 stuk citroenschil
- 1 stukje kaneel
- 1 theelepel kaneelpoeder

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 graden.
- 2.** Bekleed een taartvorm met het bladerdeeg en prik de bodem in met een vork.
- 3.** Verwarm de melk met de vanillestok, citroenschil en het stukje kaneel.
- 4.** Klop de dooiers met suiker en maïzena los in een kom.
- 5.** Giet de warme melk zevend bij het dooiermengsel en roer goed.
- 6.** Kook het geheel al roerend in tot een gladde, dikke custard.
- 7.** Giet de custard in de bodem en strooi er wat kaneelpoeder over.
- 8.** Bak dertig tot vijendertig minuten tot de bovenkant hier en daar bruine vlekken krijgt.
- 9.** Laat lauw afkoelen voor het serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)