



Portugese custardtaart in grote vorm

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	35'	8	Dessert

Ingrediënten

- 1 rol bladerdeeg (rechthoekig of rond, ca. 230 gr)
- 500 ml volle melk
- 5 eierdooiers
- 150 gr fijne kristalsuiker
- 40 gr maïzena
- 1 vanillestok
- 1 reepje citroenschil (alleen het gele gedeelte)
- 1 kaneelstokje
- 1 kl kaneelpoeder

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C (boven- en onderwarmte).
- 2.** Bekleed een ronde taartvorm van 24 à 26 cm met bakpapier en leg het bladerdeeg erin. Druk het goed aan langs de randen en snij het overtollige deeg bij. Prik de bodem in met een vork. Zet de vorm koud weg in de koelkast terwijl je de custard bereidt.
- 3.** Snij de vanillestok in de lengte open en schraap het merg eruit. Doe de melk samen met de vanillestok en het merg, het citroenschilreepje en het kaneelstokje in een steelpan. Verwarm op een matig vuur tot de melk net begint te dampen. Haal van het vuur en laat 10 minuten trekken.
- 4.** Klop in een ruime kom de eierdooiers, de suiker en de maïzena glad tot een lichtgele, egale massa.
- 5.** Verwijder de vanillestok, het kaneelstokje en de citroenschil uit de warme melk. Giet de melk al roerend en in een dunne straal bij het dooiermengsel.
- 6.** Giet het geheel terug in de steelpan en kook op een matig vuur al voortdurend roerend met een garde tot een gladde, dikke custard. Haal van het vuur zodra de custard bindt en begint te borrelen.
- 7.** Haal de taartvorm uit de koelkast en giet de custard in de bladerdeegbodem. Strijk glad met een spatel. Strooi er gelijkmatig het kaneelpoeder over.
- 8.** Bak 30 tot 35 minuten in de voorverwarmde oven tot de custard gestold is en hier en daar donkerbruine vlekken vertoont aan het oppervlak. De bodem moet krokant en goudbruin zijn.
- 9.** Laat de taart minstens 20 minuten lauw afkoelen op een rooster voor het serveren. Snij in punten aan tafel.

Tip

Zorg ervoor dat de custard goed heet en dik genoeg is voor je hem in de bodem giet. Is hij te vloeibaar, dan weekt het bladerdeeg door en krijg je geen krokante bodem. Laat de custard indien nodig nog een minuut extra indikken op het vuur.

Lekker met

Serveer de taart lauw of op kamertemperatuur, eventueel met een extra snufje kaneelpoeder vlak voor het opdienen.

Dranktip

Een glas koele Vinho Verde of een sterke espresso past uitstekend bij de romige custard en het krokante bladerdeeg.

Ontdek meer recepten op kookpot.be