Desserts / Zuid-Afrika

Melktert



Een melktaartje met kaneel: een custardvulling met nauwelijks eitjes op een bodem van zanddeeg.

Tijd 80 min **Personen** 10

Dit heb je nodig.

- ☐ 250 g bloem voor de bodem
- ☐ 125 g Boter
- ☐ 200 gram suiker
- ☐ 3 stuks eieren
- ☐ 1 l Melk
- ☐ 40 g Maïsmeel
- ☐ 40 g bloem voor de vulling
- ☐ 1 stuk Kaneelstokje
- ☐ 2 theelepel Gemalen kaneel
- ☐ 1 theelepel vanille
- ☐ 1 snufje zout

Zo maak je het.

01 Wrijf de bloem met de koude boter, een lepel suiker en een ei tot een deeg en zet het een half uur in de koelkast.

02 Bekleed een bakvorm met het deeg en bak het gedurende een kwartier blind op 180 °C, totdat het licht goudkleurig is.

03 Verwarm de melk met het kaneelstokje tot het heet is en laat het tien minuten trekken.

04 Klop de overige eieren met de suiker, bloem, maïzena, vanille en zout tot een gladde massa.

05 Giet de hete melk er in een dun straaltje bij, onder voortdurend kloppen, en zet het terug op het vuur.

06 Kook op middelhoog vuur gedurende acht minuten, tot de vulling dikker wordt tot een dikke massa room.

07 Giet de vulling op de bodem, laat het drie uur afkoelen en bestuif het met gemalen kaneel voordat je het serveert.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Luca Nebuloni / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / melktert