Desserts / China

Hong Kong eiertaartjes (Dan Tat)

Een schelp van zanddeeg gemaakt met reuzel verbrijzelt bij de tand als een cream cracker, en wiegt een gladde, nauwelijks uitgeharde vanille-eivla die trilt als het bord wordt bewogen - het oppervlak van de custard is volledig glad, niet pokdalig, en smaakt schoon, vaag zoet en diep ei-achtig. Dit zijn de redenen waarom er Kantonese cha chaan teng (theehuizen) bestaan.

Tijd 90 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 180 g Universele bloem
- ☐ 90 g reuzel (gekoeld)
- ☐ 40 g poedersuiker (poedersuiker)
- ☐ 20 g eigeel (voor deeg)
- ☐ 20 g Koud water
- ☐ 120 g Hele eieren, groot
- ☐ 200 g Volle melk
- ☐ 60 g suiker
- ☐ 3 g Vanille-extract
- ☐ 1 g fijn zout (snufje)

Zo maak je het.

01 Wrijf het gekoelde reuzel in een kom door de poedersuiker tot het op fijn broodkruim lijkt – of pulseer kort in een keukenmachine. Voeg de eierdooier en het koude water toe en meng tot het deeg net een gladde, soepele bal vormt. Werk niet te veel: stop zodra er geen droge bloem meer overblijft. Wikkel in vershoudfolie en laat 30 minuten in de koelkast rusten. Het reuzel moet koud blijven om de karakteristieke, verbrijzelende textuur te creëren; het deeg op boterbasis zal zachter en kruimeliger zijn.

02 Klop de eieren, melk, basterdsuiker, vanille en zout samen in een kom tot de suiker volledig is opgelost. Zeef het mengsel twee keer door een fijnmazige zeef – hierdoor worden alle gestolde eiproteïnen en luchtbellen verwijderd die een pokdalig, oneffen oppervlak op de gebakken vla zouden creëren. De gezeefde custard moet er perfect glad en licht goudbruin uitzien. Laat het 10 minuten rusten, zodat de belletjes aan het oppervlak verdwijnen.

03 Verwarm de oven voor op 200 C (390 F). Rol het gekoelde deeg uit tot een dikte van 3 mm op een licht met bloem bestoven oppervlak. Snij rondjes en druk ze in taartvormen van 8 cm, druk de zijkanten gelijkmatig aan en verwijder eventuele overhangende randen. Prik de bodems lichtjes in met een vork. Vul elke schaal tot 80% met het custardmengsel; de custard zet iets uit als hij hard wordt. Bak op het middelste rooster gedurende 18 tot 22 minuten. Open de ovendeur de eerste 10 minuten niet, anders zinkt de vla in. De taartjes zijn gaar als het deeg goudbruin is en de vla net uitgehard is; hij moet in het midden nog een heel klein beetje wiebelen als je er tegenaan drukt.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / hong-kong-egg-tarts