Desserts / Portugal

Pastéis de Nata (Portugese Vlataartjes)

Deze taarten, bedacht door de Jerónimo-monniken in Lissabon, bevinden zich op het kruispunt van geweld en delicatesse: verbrijzelend schilferige deegschelpen met daarin een nauwelijks uitgeharde vla die tevoorschijn komt uit een inferno van een oven bezaaid met donkere luipaardvlekken van gekarameliseerde suiker.

Tijd 90 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Bloem voor alle doeleinden
- ☐ 60 delen ongezouten boter, verzacht tot kamertemperatuur
- ☐ 80 delen Volle melk
- ☐ 40 delen basterdsuiker
- ☐ 30 delen eidooiers (5 totaal)
- ☐ 8 delen gewone bloem (voor het verdikken van de custard, kleine hoeveelheid)
- ☐ 2 delen Citroenschilreep en kaneelstokje

Zo maak je het.

01 Meng de bloem met een snufje zout en voldoende koud water (ongeveer 50 delen) tot een ruig deeg. Kneed gedurende 5 minuten tot een gladde massa. Laat 10 minuten rusten en rol het dan uit tot een grote rechthoek op een met bloem bestoven oppervlak. Verdeel tweederde van de zachte boter in een gelijkmatige, dunne laag over het oppervlak. Vouw het in drieën (lettervouw), draai 90 graden, rol opnieuw uit en herhaal met de resterende boter. Vouw het nog een laatste keer in drieën. Laat het 20 minuten afkoelen voordat u het vormgeeft.

02 Rol het gekoelde deeg uit tot een strakke cilinder met een diameter van ongeveer 4 cm. Snijd de cilinder in rondjes van 2 cm dik. Druk elke ronde in een licht ingevette taartvorm, werk vanuit het midden naar buiten met je duimen om de zijkanten te bekleden, zodat een dunne, gelijkmatige schaal ontstaat die net boven de rand van het blik uitsteekt. De muren moeten dunner zijn dan je denkt; de boterlagen zullen in de oven opzwellen. Zet de beklede blikken 15 minuten in de koelkast voordat u ze vult.

03 Verwarm de melk in een pan met de citroenschil en het kaneelstokje tot het stoomt maar niet kookt. Klop in een aparte kom de suiker, bloem en eierdooiers tot een bleek en glad mengsel. Verwijder aromaten uit de melk. Giet de hete melk geleidelijk door het eimengsel en blijf voortdurend kloppen. Voeg nooit hete melk in één keer toe aan koude eieren. Doe het mengsel terug in de pan en kook op middelhoog vuur, onder voortdurend roeren, tot het net begint in te dikken en de eerste belletjes verschijnen. Haal onmiddellijk van het vuur. De vla ziet er te los uit – dat klopt; het zal in de oven uitharden.

04 Verwarm uw oven voor op de maximale temperatuur: minimaal 240°C (465°F), idealiter 260°C of hoger. Over de hoge hitte valt niet te onderhandelen: het is wat de karakteristieke karamellisatie met luipaardvlekken op het custardoppervlak creëert. Vul de gekoelde bladerdeegschalen voor driekwart met warme vla. Bak op de bovenste plank gedurende 12-15 minuten tot het deeg goudbruin is en het oppervlak van de custard blaren vertoont met donkere gekaramelliseerde vlekken. Laat 5 minuten afkoelen voordat u gaat eten.

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 / pasteis-de-nata