Desserts / Portugal

Pastei de Nata

De custardtaartjes van Lissabon: blaren, verkoold en gekaramelliseerd in een gloeiend hete oven tot het oppervlak een topografische kaart is van donker amberkleurige luipaardvlekken boven een trillende, nog nauwelijks uitgeharde custard van eidooiers, room en vanille, allemaal gewiegd in een verbrijzelend dunne, schilferige bladerdeegschaal die bij de eerste hap in gouden puin verkruimelt. Bestrooid met kaneel, staand gegeten aan een marmeren toonbank met een kop espresso.

Tijd 120 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 320 g Boterbladerdeeg (kant-en-klaar of blok)
- ☐ 150 ml Slagroom (zware room)
- ☐ 100 g suiker (vla)
- ☐ 1 stuk Vanilleboon, zaadjes geschraapt
- ☐ 1 stuk Kaneelstokje
- ☐ 120 g basterdsuiker (suikerstroop)
- ☐ 5 stuks Eidooiers
- ☐ 150 ml Volle melk
- ☐ 15 g Maizena (maïzena)
- ☐ 1 stuk Citroenschilstrip
- ☐ 80 ml Water (suikerstroop)
- ☐ 5 g Gemalen kaneel en poedersuiker, om af te maken

Zo maak je het.

01 Combineer suiker, water, kaneelstokje, citroenschil en vanillestokje in een kleine pan. Breng zonder roeren aan de kook en laat 3 minuten koken op 107 C (een lichte siroop). Haal van het vuur en laat 10 minuten trekken, zodat de aromaten diep kunnen intrekken. Gooi de kaneel, de citroenschil en het vanillestokje weg. Bewaar de vanillezaadjes als je ze erin hebt geschraapt. Laat afkoelen tot kamertemperatuur.

02 Klop de eidooiers en de maïzena in een kom tot een gladde massa. Meng in een pan de melk, room en de gekoelde siroop. Breng tot net onder het kookpunt (kleine belletjes aan de rand). Giet langzaam de hete melk over het dooiermengsel en blijf voortdurend kloppen. Doe het hele mengsel terug in de pan en kook op middelhoog vuur, onder voortdurend kloppen, tot het net begint in te dikken tot een gietbare vla – verwijder het onmiddellijk. Giet door een fijne zeef.

03 Rol het bladerdeeg uit tot een strak stuk deeg en snijd het in 12 gelijke schijven van ongeveer 1,5 cm dik. Druk elke schijf in de bodem van een ingevette standaard muffinvorm, gebruik je duimen om het deeg gelijkmatig langs de zijkanten omhoog te werken - het moet aan de onderkant dikker zijn dan de zijkanten, en de zijkanten moeten precies tot aan de bovenkant van de vorm komen. Het deeg is dun en licht doorschijnend aan de zijkanten. Zet 20 minuten in de koelkast.

04 Verwarm de oven voor op de maximale temperatuur – idealiter 250 C (480 F) of hoger. Vul elke gekoelde schaal voor driekwart met custard. Bak op het hoogste rooster gedurende 13-17 minuten en let goed op. Je achtervolgt de klassieke donkere amberkleurige luipaardvlekken over het oppervlak – de toppen zullen op sommige plaatsen blaren en verkolen en de custard zal alarmerend wiebelen. Trek eraan als er donkere blaren op de toppen zitten, maar de custard nog steeds trilt. Laat 10 minuten afkoelen en bestuif met gemalen kaneel.

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 / portuguese-egg-tarts