

Ingrediënten voor 6 personen

1/2 rol countrykoekjes (a 300 g)
50 g boter 1 vanillestokje 1/2
citroen, schoongeboend 1/2 blikje
gecondenseerde volle melk met
suiker (397 g) 3 eieren 1/2
ananas

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Argentijns
Smaak: Zacht en romig
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Melktaartjes met gegrilde ananas

Hulpmiddelen

Keukenmachine, vuurvaste schaaltes, grillpan

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 °C. Maal de koekjes fijn in de keukenmachine, smelt de boter en schep die door de koekkrumels. Verdeel de krumels over de ruim ingevette taartvormpjes en zet ze even in de koelkast. Snijd het vanillestokje in de lengte open en schraap de merg eruit. Rasp de schil van de citroen. Klop de vanille los met de gecondenseerde melk, eieren en citroenrasp. Schenk dit over de koekbodems. Bak de taartjes 20-25 minuten in de oven. Laat ze afkoelen en schud de taartjes uit de vorm. Snijd de schil met de zwarte pitjes van de ananas. Snijd de ananas in dunne plakken. Verhit de grillpan. Gril de plakken ananas aan beide zijden. Snijd de ananas in stukjes en beleg de taartjes daarmee.

Serveertips

Bevat per eenpersoonsportie energie 330 kCal - eiwit 10 g vet 20 g - koolhydraten 27 g