

Ingrediënten voor 8 personen

Ingrediënten VOOR DE BODEM:

250 gram bloem (gezeefd) 125 ml. melk 75 gram roomboter (ongezouten) 75 gram suiker 1 ei 1 theelepel bakpoeder snufje zout
VOOR DE VULLING 1 liter (volle) melk 50 gram suiker 25 gram bloem (gezeefd) 25 gram custardpoeder 3 eieren 1 vanillestokje kaneelpoeder snufje zout

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Afrikaans

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Zuid Afrikaanse melktaart

Ik had nog nooit van dit soort recepten gehoord of gelezen. Maar heb deze taart gemaakt en hij is heel erg lekker en niet moeilijk. Lekker romig. Echt de moeite waard om nog vaker te maken.

Hulpmiddelen

Mixer, 3 kommen; pannetje; springvorm (23 of 25 cm)

Bereidingswijze

Bereiding DEEG 1. Mix de boter (kamertemp.) en de suiker door elkaar en roer hier het ei doorheen 2. Voeg vervolgens het bakpoeder, (gezeefde)bloem, en het snufje zout aan bovenstaand geheel toe 3. Giet de melk erbij en blijf mixen totdat het deeg een samenhangend geheel vormt 4. Vet een springvorm in (23 of 25 cm doorsnee) met een beetje roomboter. Doe het beslag in de springvorm 5. Verwarm 750 ml. melk in een pannetje (niet laten koken) en los de suiker hierin op. Af en toe roeren 6. Mix de overige 250 ml. melk met het custard poeder en de (gezeefde) bloem 7. Klop vervolgens 2 eierdooiers en een heel ei (eiwit even apart zetten), voeg hier een snufje zout en een beetje kaneelpoeder aan toe en meng alles met stap 6. 8. Giet stap 6 en 7 bij stap 5 en voeg de merg van het vanillestokje toe. Blijf roeren totdat het mengsel dikker wordt en op stevige vla begint te lijken, maar laat het geheel NIET KOKEN! 9. Laat het mengsel afkoelen. Als er een vel opzit , dit even verwijderen Klop de overige 2 eiwitten stijf. 10. Giet de vla over het deeg en verdeel het eiwit over de vla Bak de taart in 40-50 min in een voorverwarmde oven op 180 graden c.

