

Custard-bosvruchten taart

Recept van molenaar Bertran Stomp

Met dit recept maak je een overheerlijke custard-bosvruchtentaart, die ook een lust voor het oog is. Feestelijker kan het bijna niet.

Ingrediënten voor het deeg:

300 gr Bio tarwebloem van de Bronkhorster Molen
10 gr bakpoeder
10 gr vanillesuiker
200 gr suiker
mespunt zout
1 ei
170 gr roomboter
1 tl citroenrasp

Ingrediënten voor de vulling:

300 gr amandelspijs
500 gr diepvries bosvruchten
0,4 l melk
32 gr custard mix
35 gr suiker
1 tl citroenrasp

Bereiding:

Bodem

Meng de ingrediënten voor het deeg in een kom en kneed het deeg tot een consistente massa. Plaats de kom daarna 30 min. in de koelkast.

Bekleed in de tussentijd een springvorm van 28-30 cm met bakpapier.

Verwarm de oven voor op 180° C.

Duw het deeg uit in de springvorm met een rand van 2-2,5 cm. De bodem wordt blind gebakken. Zet de springvorm in het midden van de oven en bak de bodem in 25 minuten.

Laat de bodem in de springvorm een beetje afkoelen.

Verdeel de amandelspijs over de warme bodem en duw deze goed aan zodat een gladde laag ontstaat.

Vulling

Maak de custardpudding, deze wordt flink dik.

Voeg de citroenrasp en de bevroren bosvruchten toe.

Taart

Schep de vulling op de bodem en strijk het glad.

Bak de taart in 12 minuten op 180° C in het midden van de oven af.

Laat de taart afkoelen in de springvorm, daarna nog 3 uur in de koelkast.

Klaar. Smullen maar!

