



Pastéis de Nata

Beroemde Portugese custardtaartjes met knapperig bladerdeeg en een romige, licht gekaramelliseerde vulling. Onweerstaanbaar bij de koffie.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	20'	12	Dessert

Ingrediënten

- 1 rol kant-en-klaar bladerdeeg (275 g)
- 500 ml volle melk
- 5 eierdooiers
- 150 g fijne suiker
- 40 g maïzena
- 1 kaneelstokje
- Schil van 1 citroen (enkel het gele gedeelte)
- 1 kl vanille-extract
- Bloem om te bestuiven

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 250 °C (hete lucht) of zo heet mogelijk.
2. Bestuif het werkblad licht met bloem. Rol het bladerdeeg strak op tot een compacte rol en snijd in 12 gelijke schijfjes van ongeveer 2 cm dik.
3. Druk elk schijfje met de duimen in een holte van een ingevette muffinvorm zodat het deeg de bodem en de randen gelijkmatig bekleedt. Zet de vorm in de koelkast tot de vulling klaar is.
4. Giet de melk in een steelpan. Voeg het kaneelstokje en de citroenschil toe en verwarm op middelhoog vuur tot net onder het kookpunt. Haal de pan van het vuur en laat 10 minuten trekken. Verwijder daarna het kaneelstokje en de citroenschil.
5. Klop in een kom de eierdooiers los met de suiker en de maïzena tot een gladde massa. Voeg het vanille-extract toe en roer goed door.
6. Giet de warme melk al roerend in een dunne straal bij het eiermengsel. Giet alles terug in de steelpan en verwarm op middelhoog vuur, onafgebroken roerend, tot een dikke custard (ongeveer 3 tot 4 minuten). Breng de custard niet aan de kook.
7. Haal de muffinvorm uit de koelkast. Verdeel de custard gelijkmatig over de deegvormpjes, tot ongeveer 3 mm onder de rand.
8. Bak 18 tot 20 minuten in de voorverwarmde oven tot het bladerdeeg goudbruin en knapperig is en de bovenkant van de custard donkere karamelplekjes vertoont.
9. Laat de taartjes 10 minuten in de vorm afkoelen, haal ze er voorzichtig uit en laat verder afkoelen op een rooster. Bestuif voor het serveren met poedersuiker en gemalen kaneel.

Tip

Hoe heter de oven, hoe mooier de gekaramelliseerde vlekjes op de bovenkant. Gebruik indien mogelijk de grillstand de laatste 2 minuten voor extra kleur.

Lekker met

Serveer lauwwarm of op kamertemperatuur.

Dranktip

Combineer met een sterke espresso of een bica, zoals de Portugezen dat noemen.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**