



Gâteau basque met banketbakkersroom

Een traditionele Baskische taart met een boterig, zanderig deeg rond een hart van gladde vanilleroom. Goudbruin gebakken en heerlijk bij de koffie.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	40'	8	Dessert

Ingrediënten

- 300 gr bloem
- 150 gr zachte boter
- 150 gr fijne suiker
- 3 eieren
- 1 kl bakpoeder
- 1 snuf zout

1 zakje vanillesuiker
400 ml volle melk
50 gr fijne suiker (voor de room)
30 gr bloem (voor de room)
2 eierdooiers
1 vanillestok
1 ei (voor het bestrijken)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de vanillestok overlangs in twee en schraap het merg eruit. Verwarm de melk samen met het vanillemerg en de lege vanillestok op een matig vuur tot net onder het kookpunt. Verwijder de vanillestok.
- 2.** Klop de eierdooiers los met 50 gr suiker in een kom. Voeg 30 gr bloem toe en meng glad. Giet er al roerend de warme melk bij in een dunne straal.
- 3.** Giet het mengsel terug in de pan en verwarm op een matig vuur, al voortdurend roerend met een garde, tot een dikke, gladde room. Laat 1 tot 2 minuten zacht doorkoken.
- 4.** Giet de room in een ondiepe schaal, dek af met plasticfolie direct op het oppervlak en laat volledig afkoelen in de koelkast.
- 5.** Klop de zachte boter met 150 gr suiker en de vanillesuiker romig in een mengkom. Voeg de 3 eieren een voor een toe en meng telkens goed.
- 6.** Zeef 300 gr bloem, het bakpoeder en het zout boven het botermengsel en roer tot een soepel deeg. Wikkel het deeg in plasticfolie en laat minstens 30 minuten rusten in de koelkast.
- 7.** Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een springvorm van 24 cm in en bestrooi licht met bloem.
- 8.** Verdeel het deeg in twee stukken: twee derde voor de bodem, een derde voor het deksel. Druk het grootste deel gelijkmatig in de springvorm en trek het 2 tot 3 cm op langs de randen.
- 9.** Verdeel de afgekoelde banketbakkersroom gelijkmatig over de deegbodem tot net onder de rand.
- 10.** Rol het resterende deeg uit tot een schijf ter grootte van de springvorm en leg die voorzichtig bovenop de room. Druk de randen stevig aan zodat de taart goed gesloten is.

11. Klop het extra ei los en bestrijk de bovenkant van de taart. Trek met een vork of het puntje van een mes een ruitpatroon in het oppervlak.

12. Bak de taart 40 minuten in het midden van de oven tot ze mooi goudbruin is. Laat volledig afkoelen in de vorm voor het aansnijden.

Tip

Zorg ervoor dat de banketbakkersroom volledig koud is voor je ze op het deeg spreidt, anders wordt het deeg zacht en moeilijk te verwerken. Maak de room gerust de dag voordien.

Lekker met

Lekker als dessert of bij de koffie, op kamertemperatuur geserveerd.

Dranktip

Serveer bij een glas Jurançon moelleux, een zoete witte wijn uit de Franse Pyreneeën die perfect past bij de vanilleroom.