

Zuid-Afrikaanse melktaart

Onder het mom 'melk is goed voor elk' introduceren wij melktaart/milktaart/melktert. Natuurlijk uit de Zuid-Afrikaanse keuken.

Taart komt in vele soorten en maten: slagroomtaart, kersentaart, makkataart – bij elke feestelijke gelegenheid staat er wel eentje in de koelkast. Toch een tikkie standaard, vinden wij. Daarom laten we je graag kennismaken met dit Zuid-Afrikaanse recept voor melktaart.



Het Zuid-Afrikaanse recept voor melktaart: lekker en origineel!

Zo maak je melktaart:

Ingrediënten:

Voor de bodem

250 gram bloem

125 ml melk

75 gram roomboter

75 gram suiker

1 ei

1 theelepel bakpoeder

snufje zout

Voor de vulling

1 liter melk

50 gram suiker

25 gram bloem

25 gram custardpoeder

3 eieren

1 vanillestokje

kaneelpoeder

snufje zout

Bereidingswijze (1 uur):

Deeg

1. Mix de boter en de suiker door elkaar en roer hier het ei doorheen.
2. Voeg vervolgens het bakpoeder, de 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 taartvorm in met een beetje roomboter. Doe hier het beslag in.

Vulling

5. Verwarm 750 ml melk in een pannetje (niet laten koken) en los de suiker hierin op.
6. Mix de overige 250 ml melk met het custardpoeder en de bloem.
7. Klop vervolgens twee eidooiers en een heel ei, voeg hier een snufje zout 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 vla begint te lijken, maar laat het geheel niet koken!
9. Laat het mengsel afkoelen. Klop de overige twee eiwitten stijf en schep deze over de 'vla'.
10. Giet het geheel over het deeg in de taartvorm en bak de taart in ongeveer 40 minuten in een voorverwarmde oven op 180 graden.
11. Versier je Zuid-Afrikaanse melktaart met kaneelpoeder en suiker.

Tip: melktaart is zowel warm als koud te serveren, allebei even lekker!

Eet smakelijk!