

## FLANTAART MET KOKOS EN ANANAS

Pâtisserie = afwegen en gewichten respecteren. Iets moeilijker maar lekker.

Benodigdheden : voor **4** personen

210	gr	Boter
150	gr	Zelfrijzende bloem
80	gr	Kristalsuiker
1,8	dl	Melk
18	gr	Verse gist
3	st	Eieren
1	st	Eierdooier
10	gr	Puddingpoeder
2	dl	Kokosmelk
400	gr	Ananas in stukjes uit blik

Bereidingstijd: 35 minuten + 45 minuten oven

### Werkwijze :

Doe 210 gr malse boter, 420 gr zelfrijzend bakmeel en 30 gr kristalsuiker in een kom of keukenmachine en mix grondig met de deeghaak.

Laat 8 cl melk even warmen (30-40 gr C) en los er 18 gr verse gist in op.

Voeg de melk met de gist en 1 ei toe aan het deeg. Mix even.

Doe het deeg in plasticfolie en laat 30 minuten (of langer) in de koelkast liggen.

Neem een taartvorm en beboter en bebloem.

Rol het deeg uit en bedek de taartvorm met het deeg. Snijd het overtollige deeg weg.

Zet dit nu even in de diepvries en maak ondertussen de vulling.

Doe 1 dl melk met 1 eierdooier, 20 gram suiker en 10 gram puddingpoeder in een steelpannetje.

Warm het geheel al roerend met klopper tot je een licht gebonden pudding hebt.

Laat even afkoelen.

Doe 2 dl kokosmelk in een kom en voeg er 1 héél aan toe.

Splits nog een ei en doe de dooier ook bij de kokosmelk. Hou het wit apart.

Doe er nog 30 gram bloem en 30 gram kristalsuiker bij en mix alles goed door met een staafmixer of een keukenmachine.

Schep de pudding nu bij het beslag en meng goed door.

Klop nu het eiwit stijf en spatel dat onder het geheel.

Laat 400 gram ananas uit blik goed uitlekken en hak fijn.

Schep de ananas op de taartbodem en **NU VOORZICHTIG !!!!**

Giet de pudding op de ananas en zet de taart **VOORZICHTIG** in de voorverwarmde oven op 200 gr C. Laat 15 minuten bakken en verlaag dan de temperatuur naar 180 gr C en laat nog 35 minuten in de oven.

Laat de taart nog even in de oven met een taartrooster erop.

Draai de taart met het rooster om en laat afkoelen.

Dan terug draaien en genieten.

Smakelijk eten.

=====