

**Artisanale (krieken)taart van Tula uit SOS Piet van 6 & 12/3/2011 met vanillepudding uit een pakske:**

## **Vanillecrème**

**Dit heb je nodig:**

500 ml melk  
+ 33 g puddingpoeder vanille  
+ 50 g suiker  
(+ vanillesuiker)

**Werkwijze :**

Breek het puddingpoeder met een deel van de melk.  
De melk samen met de suiker in een grote pan aan de kook brengen. **Zonder erin te roeren!**

Voeg het bindmiddel toe.  
Al **roerend** aan de kook brengen.  
Van het vuur nemen.  
De crème volledig koud laten worden.

De heteluchtoven? voorverwarmen op 180°C

2,5 dl krikensap afmeten  
+ 40 g maizena plus  
+ 100 g suiker

**Niet opwarmen!**

Een vaste bakvorm bekleden met (vlak voor je het gebruikt) 1 vel bladerdeeg uit de koelkast  
Fel inprikken met een vork  
Het deeg tegen de rand aandrukken  
Rand afsnijden met de achterkant van een mes

Koude pudding opensmeren op het deeg in de vorm  
krieken erover verdelen & induwen  
Krikensap losroeren & erover gieten

Tweede rol bladerdeeg uit de ijskast in fijne lijntjes (reepjes snijden)  
De reepjes over de rand in kruisvorm leggen  
Duwen met je duim op al de randjes  
45' bakken in de heteluchtoven? op 180°C

abrikozenconfituur zonder stukjes + een beetje water opwarmen  
De taart met een borsteltje ermee insmeren