



Bresiliennetaart

Flan brésilienne uit SOS Piet heb ik geïllustreerd met foto's van “**patroons aan het fornuis**”, die in de krokusvakantie '97 in Evergem & bij mij thuis smullen van **brésiliennetaart** “**Ebo**”.

Ingrediënten:

- een halve l melk
- 4 eieren
- 150 gram suiker of 125 g + 1 zakje imperial vanillesuiker
- 60 gram zelfrijzende bloem
- bladerdeeg

- 250 ml match (slag)room
- 50 g bloemssuiker
- 1 zakje vanillesuiker

- brésilienne

Werkwijze:

1 Verwarm de oven voor op 170°C (heteluchtoven voor op 150°C)

2 Splits de eieren



3 Klop de eierdooiers op tot een bleek beslag
Roer er met een garde de zelfrijzende bloem onder.



4 Voeg 500 ml koude melk toe.

5 Klop het wit, van de eieren stijf met de suiker.



en schep onder het mengsel.



6 Vet de springvorm in.

7 Bekleed de springvorm met bladerdeeg.



8 Prik het deeg in.

Snijd de randen af.

9 Giet het mengsel tot bovenaan in de vorm.

10 Bak de taart 45 minuten.



11 Ontvorm de taart. Ze zal inzakken. Laat de bladerdeegtaart volledig afkoelen.



12 Klop 250 ml room met 1 zakje vanillesuiker & 50 g bloedsuiker stijf.



Niet te lang kloppen, zodat je geen boter bekomt.



Leg een dikke laag slagroom op het deel dat naar beneden gekomen is.



Strooi brésilienne op de flantaart.

Druk aan.