**Custard Taart**

Serveren met een pittige vruchtensaus

Voor 8 personen

**Ingrediënten:**

DEEG

250g bloem

1tl bakpoeder

60g koude reuzel

50g basterdsuiker

1tl vanille-essence

1 ei

koude melk

CUSTARD

5dl melk

1 kaneelstokje

2 reepjes citroenschil

3 eierdooiers

100g basterdsuiker

40g maïzena

45g boter

**Bereidingswijze:**

Bloem en bakpoeder met reuzel in de keukenmachine ca 1 min. mengen. Suiker, vanille-essence, ei en voldoende melk toevoegen zodat er een soepel deeg ontstaat. Met huishoudfolie afdekken en 3 uur in de

koelkast laten staan. 3,5dl melk met kaneel en citroenschil verhitten. Kort voor het kookpunt van het fornuis halen; 10 min. laten afkoelen.

Eierdooiers en suiker au bain marie in kokend water kloppen tot een

dik mengsel. Overgebleven 1,5dl melk met maïzena mengen, aan het eiermengsel toevoegen. De warme melk via een zeef toevoegen en het mengsel langzaam dik laten worden. Van het fornuis nemen en de boter al

roerend toevoegen. Laten afkoelen. Helft van het deeg uitrollen en er een taartvorm van Ø23 cm mee bekleden. Custard erover verdelen. Bedekken met het overgebleven deeg. Rand en bovenkant versieren. Met melk bestrijken.

In een op 200°C voorverwarmde oven in 25 min. bruin bakken.