

flan brésilienne

Ingrediënten:

- Bladerdeeg
- 1/2 liter melk
- 125 gr.kristalsuiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 60 gr. bloem
- 4 eiere,wit en eigeel gescheiden
- 1/2 liter volle room
- bresiliënnenootjes

Bereiding:

- Neem een hoge taartvorm leg er de bladerdeeg in en prik er gaatjes in.
- Klop de eierdooiers op,samen met de helft van de suiker.
- Meng de bloem door dit beslag, voeg de koude melk erbij en roer.
- Klop de eiwitten op, samen met de andere helft van de suiker, en meng dit door het beslag.
- Giet het beslag in de taartvorm tot aan de rand. Zet 45 min. in een voorverwarmde oven op 170 °C.
- Laat de taart afkoelen.
- Klop de room op met een eetlepel kristalsuiker, en smeer dit op de afgekoelde taart.
- Doe er de bresiliënnenootjes op en met wat bloemsuiker bestrooien